Kokosvafler



Ingredienser

100 g smør
1 dl sukker
6 egg
3 dl hvetemel
1 ts bakepulver
2 ss sitronsaft
1,5 dl kokos

Til steking:
smør eller formfett

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver. Bland dette inn i smørkremen. Ha til slutt i sitronsaft og kokos. Vaffeldeigen skal bli temmelig tykk i konsistensen.

Stek vaflene i vaffeljern på middels varme. Bruk ca 3/4 dl med vaffeldeig til hver plate. Deigen flyter utover under stekingen. Avkjøles på rist.

Server vaflene nystekte!

Tips

Disse vaflene har litt spesiell konsistens fordi de lages med smørkrem og mange egg. Vaflene blir fete og nokså sprø og litt gulere i fargen enn vanlige vafler.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kokosvafler