Grove vafler

Ingredienser



4 egg
8 dl melk
1 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
1 ts kardemomme
0,5 dl sukker
50 g smør
4 dl hvetemel
4 dl fin sammalt hvete

Fremgangsmåte

Pisk egg, melk, bakepulver, vaniljesukker, kardemomme og sukker lett sammen. Ha i smeltet smør. Bland deretter i mel og rør til deigen er klumpfri. La deigen stå og svelle i 15 minutter.

Stek vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk litt smør eller formspray under stekingen. Synes du deigen virker litt for tykk, er det bare å spe med litt ekstra melk eller vann.

Avkjøl vaffelplatene på rist. Serveres nystekte!

Tips

Se også oppskrift på **Grove hverdagsvafler**, som er enda et lite hakk grovere enn disse vaflene.

Sunne vaffeloppskrifter er også **Hjertegode vafler**, **Havregrynsvafler**, **Havrevafler**, **Havrevafler med rømme**, **Speltvafler** og **Speltvafler med honning**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/grove-vafler