Det søte liv...

Mokkavafler

Ingredienser



150 g hvetemel
50 g maizena
2 ts bakepulver
200 g sukker
25 g smør
40 g kakao
2 toppede ts pulverkaffe
2 egg
0,75 dl matolje (se tips)
1 ts vaniljesukker
1,5 dl melk

Fremgangsmåte

Sikt mel, maizenamel og bakepulver i en bakebolle. Bland sukkeret godt i. Ha smør, kakao og pulverkaffe i en kjele og varm opp under omrøring til alt har smeltet. Ta kjelen av platen. Pisk eggene med olje, vaniljesukker og melk. Blandingen røres i det tørre sammen med sjokoladesmøret til en jevn deig.

Stek vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk litt ekstra smør eller formfett i jernet under stekingen. Avkjøl vaflene på rist. De vil være myke når de er nystekte, men blir sprøere etter ca 15 min avkjøling.

Tips

Pass på at du bruker matolje med nøytral smak, for eksempel rapsolje eller solsikkeolje. Ikke bruk soyaolje eller olivenolje.

"Mokkavafler" smaker best nystekte.

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

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