Sitronvafler

Ingredienser



100 g smør
4 dl hvetemel
1 ts bakepulver
5 dl melk
2 store egg
2 ss sukker
revet skall av 1 sitron

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland mel og bakepulver. Tilsett halvparten av melken og smøret og rør til en jevn deig. Ha så i sammenpiskede egg, sukker, sitronskall og resten av melken. Rør til deigen er glatt og klumpfri.

Stek vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk litt ekstra smør eller formfett under stekingen.

Serveres nystekte!

Tips

"Sitronvafler" smaker utrolig godt med sukker og presset sitronsaft over. Vaflene er også gode med pisket krem, vaniljekesam eller vaniljeis.

Et annet serveringstips er å blande 3 dl friske bær med 3 ss flytende acasiehonning. Server disse honningbærene som tilbehør til vaflene sammen med pisket krem eller vaniljeis.

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

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