Bananvafler

Ingredienser



4 egg
2 dl sukker
1 ts vaniljesukker
0,5 ts kardemomme
4 modne bananer
100 g smør
5 dl kefir
3 dl melk
10 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker, vaniljesukker og kardemomme med en stålvisp. Mos bananene (gjøres raskt med stavmikser) og bland i. Smelt smøret. Bland i sammen med melk. Ha så i kefir og hvetemel. Rør til deigen er glatt og klumpfri. Den skal bli nokså tykk i konsistensen, men synes du den blir for tykk, kan den spes med litt mer melk eller vann.

Stek gylne vafler i smurt vaffeljern på middels varme. Serveres nystekte!

Tips

Du kan i grunnen lage Bananvafler av de fleste typer vaffeloppskrifter ved å tilsette noen moste bananer.

Pass alltid på å bruke godt modne bananer i bakverk (det gjør ikke noe at de har begynt å få noen brune flekker) - for det gir mye søtere og bedre bananSmak!

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

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