Sitrusvafler

Ingredienser



250 g smør
4 egg
2 dl sukker
1 ts vaniljesukker
7 dl melk
10 dl hvetemel
revet skall av 2 appelsiner
revet skall av 2 sitroner

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg, sukker og vaniljesukker lett sammen med en ballongvisp. Rør inn smeltet smør og melk. Ha deretter i hvetemelet og rør vaffelrøren glatt. Tilsett revet skall av appelsin og sitron (se tips).

Stek gylne vafler i smurt vaffeljern på middels varme.

Serveres nystekte!

Tips

Vær nøye på å få med mest mulig av skallet fra appelsinene og sitronene, men bare ta den fargede delen av skallet. Det innerste, hvite laget i skallet gir bitter smak på vaflene.

Se også oppskrift på **Appelsinvafler** og **Sitronvafler**.

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

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