Cornflakesvafler



Ingredienser

4 egg
8 dl melk
2 ss sukker
1,5 dl solsikkeolje
2 ts bakepulver
350 g hvetemel
100 g cornflakes

Honningsaus:
1 dl honning
1 dl lønnesirup
1 ss smør
0,5 ts kanel
liten klype muskat

Bær (friske eller frosne)

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggeplommer sammen med melk, sukker og olje. Sikt mel og bakepulver og bland i. Rør så inn cornflakes. Pisk eggehvitene stive og vend i til slutt. La deigen stå og svelle i 15 min.

Stek gyldne vafler i smurt vaffeljern på middels varme.

Varm alle ingrediensene til honningsausen i en liten kjele.

Server vaflene nystekte med bær (friske eller tinte) og varm honningsaus til.

Tips

Siden det er tenkt at vaflene skal serveres med honningsausen (eller jordbærsyltetøy), inneholder vaffeldeigen lite sukker.

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

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