Gulrotkakevafler

Ingredienser



4 dl hvetemel
1 ts salt
3 ss sukker
1,5 ts bakepulver
2 ts kanel
1 ts muskat
0,5 ts vaniljeekstrakt
2 store egg
4 dl kefir
25 g smeltet smør
3 dl finrevet gulrot
2 dl valnøtter

Ostekrem (valgfritt):
100 g kremost
25 g mykt smør
0,5 ts vaniljeekstrakt
175 g melis

Pynt:
2 ss melis

Fremgangsmåte

Bland mel, salt, sukker, bakepulver, kanel og muskat i en bolle. Pisk sammen egg og surmelk og bland i. Rør så i smeltet smør og til slutt finrevet gulrot og fint hakkede valnøtter. La deigen stå og svelle i 10 minutter.

Stek vafler i vaffeljern på lav varme. Lav varme er viktig fordi disse vaflene trenger litt lengre steketid enn vanlige vafler. Bruk ca 2 store ss deig pr vaffelplate og spre deigen utover med baksiden av spiseskjeen. Bruk litt smør eller formfett i jernet under stekingen.

Ostekremen lager du raskt ved å piske ingrediesene raskt sammen med en håndmikser.

Server vaflene nystekte, og gjerne med et melisdryss. Hvis du vil legge vaflene sammen med ostekrem, bør vaflene være helt kalde slik at du unngår at ostekremen smelter.

Tips

Vaflene spises nystekte!

Det er ikke så mye sukker i vaflene, så dersom du vil spise vaflene uten ostekrem, kan du gjerne øke mengden sukker til 5 spiseskjeer.

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

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