Belgiske vafler (Gaufres de Bruxelles)



Ingredienser

25 g gjær
150 g smør
3,5 dl melk
3,5 dl rømme
1 ss matolje
4 egg
100 g sukker
3 ts vaniljesukker
500 g hvetemel

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren. Smelt smøret og bland med melken. Varm opp til lunken (37°C). Løs opp gjæren i dette.

Skill eggene. Pisk eggeplommer, olje, vaniljesukker og sukker til lys og luftig eggedosis. Bland i rømmen, smørmelken og hvetemelet. Til slutt piske eggehvitene stive og vendes inn i deigen. La deigen stå og heve i 20 min.

Stek vafler i belgisk vaffeljern på middels varme. Bruk litt ekstra smør eller formfett ved stekingen. Deigen er nokså tykk, så du må smøre den utover i jernet for å få deig også i hjørnene.

Server vaflene nystekte!

Tips

Belgisk vaffeljern fås nå kjøpt i flere butikker, se for eksempel hos Jernia, Elkjøp og Tilbords.

"Belgiske vafler" finnes i litt ulike typer. Disse her inneholder rømme og gir derfor tykke, myke vafler uten sukkerskorpe på toppen. Serveres gjerne med for eksempel rømme og syltetøy, eller med iskrem, bær og sjokoladesaus.

Vil du lage "Belgiske vafler" med sukkerskorpe, se oppskrift på "Belgiske vafler m/sukker (Gaufres au sucre)".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/belgiske-vafler-gaufres-de-bruxelles