Belgiske vafler m/sukker (Gaufres au sucre)



Ingredienser

50 g gjær
175 g smør
5 dl melk
1 dl vann
0,5 ts salt
2 ss vaniljesukker
1,5 dl perlesukker
2 store egg
530 g hvetemel

Til steking:
formfett
perlesukker

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren. Smelt smøret og bland med melken og vannet. Varm opp til lunken (37°C). Løs opp gjæren i dette. Bland i salt, vaniljesukker, perlesukker og lett sammenpiskede egg. Rør i hvetemelet til slutt til en jevn deig. Konsistensen skal bli som en tynn gjærdeig. La deigen stå og heve i 30 min.

Stek vafler i belgisk vaffeljern på middels varme. Spray jernet med formfett mellom hver plate. Deigen er nokså tykk, så du må smøre den utover i jernet for å få deig også i hjørnene. Når vaflene har stekt en liten stund, løfter du opp lokket og drysser over med perlesukker. Legg på lokket i igjen og stek videre til vaflene er gyldne.

Server vaflene nystekte!

Tips

Ikke ha for sterk varme når du steker disse vaflene, ellers blir sukkeret oppå vaflene svidd. Vil du ha sukkerskorpe på begge sider, kan du drysse litt perlesukker i jernet også før du har i deigen.

Disse vaflene er såpass søte at de ikke trenger særlig tilbehør. Vi spiste dem naturell, men det er sikkert veldig godt med jordbær eller andre bær ved siden av.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no hvis du vil se stort bilde av disse vaflene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/belgiske-vafler-msukker-gaufres-au-sucre