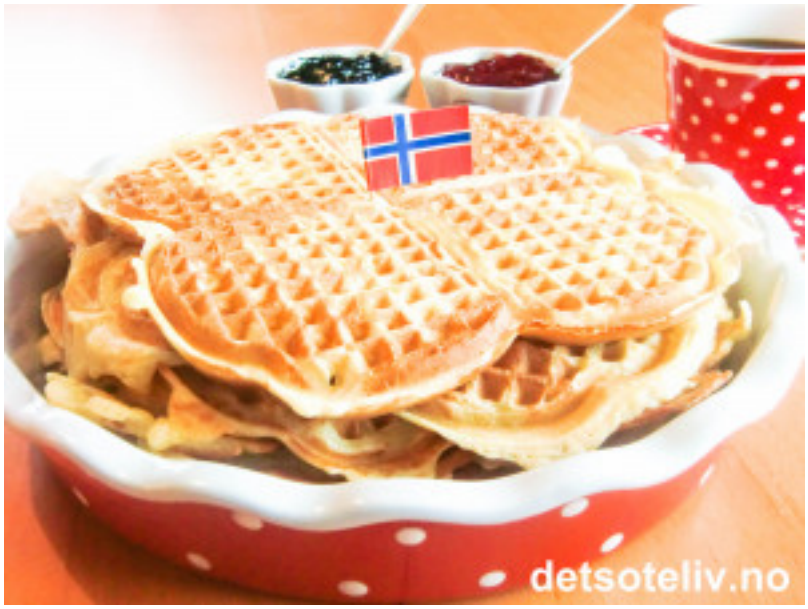
VM-vafler (Klassiske, norske vafler)



Ingredienser

3 store egg
4 ss sukker
1 ts vaniljesukker
1 ts kardemomme
0,5 ts bakepulver
0,5 ts natron
2 dl H-melk
3 dl kefir
4 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker, vaniljesukker, bakepulver og natron med en stålvisp. Pisk så inn melk og kefir og deretter hvetemelet. Rør med stålvispen til alle klumper er fjernet. La deigen stå og svelle i 20 min.

Stek gyldne vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk ekstra smør til stekingen.

Server vaflene nystekte med blått og rødt syltetøy!

Tips

Et av de mest geniale redskaper som finnes er stålvispen (også kalt ballongvisp), som er unik til å fjerne melklumper raskt og effektivt.

Jeg serverte vaflene med rømme, blåbærsyltetøy og bringebærsyltetøy for å få frem hvitt, rødt og blått-effekten!

Heia Norge!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vm-vafler-klassiske-norske-vafler