Vafler fra Sjømannskirken i Miami



Ingredienser

♥ 3 store egg
♥ 2 dl sukker
♥ 9,5 dl melk
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 125 g smør
♥ 8-9 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Visp
sammen alle ingrediensene med en stålvisp til en jevn, klumpfri røre. Tilpass melmengden så du får en passe tykk vaffelrøre.

Stek gylne vafler i smurt vaffeljern på middels varme.

Serveres nystekte!

Tips

♥ Vaflene smaker aller best helt nystekte!

♥ Orignaloppskriften er dobbelt så stor:

6 egg
4 dl sukker
1,9 l melk
1,4-1,8 l mel

2 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker
250 g smør

♥ Vaflene er nydelige med alle varianter syltetøy.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vafler-fra-sjomannskirken-i-miami