Hverdagsvafler med kesam

Ingredienser



♥ 3 egg
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 3 dl kesam (se tips)
♥ 3 ts bakepulver
♥ 8 dl melk
♥ 80 g smør
♥ 300 g hvetemel
♥ 200 g fin sammalt hvete (se tips)

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, sukker og kardemomme. Bland i kesam og rør godt med stålvispen så alle blandingen blir helt jevn og klumpfri. Bland så i bakepulver, melk og smeltet smør. Rør i hvetemelet til en jevn deig og helt til slutt blander du i det grove melet. La deigen gjerne stå og svelle i 30 minutter før du starter stekingen av vaflene.

Stek gyldne vafler i vaffeljern som pensles med litt smør (eller sprayes med formfett) mellom hver plate.

Spises nystekte med syltetøy!

Tips

♥ Vaflene smaker best nystekte. Du kan oppbevare ubrukt vaffelrøre i flere dager i kjøleskapet. Røren vil da tykne, slik at du kanskje må spe deigen med litt vann eller

melk (ca 1/2 dl) og piske den glatt og flytende igjen med en stålvisp.

♥ Vaflene må gjerne lages grovere. Fin sammalt hvete kan byttes ut med grov sammalt hvete. Det går også an å bytte noe av hvetemelt ut med små havregryn.

♥ Det går like fint å bruke mager kesam som vanlig kesam.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hverdagsvafler-med-kesam