Parmesanvafler



Ingredienser

♥ 150 g hvetemel
♥ 175 g smør
♥ 6 dl melk
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 200 g fersk parmesan (se tips)

Servering:
♥ appelsinmarmelade eller annen marmelade
♥ parmesanost eller annen ost

Fremgangsmåte

Bland melet med smeltet smør, melk, bakepulver og vaniljesukker. Rør til deigen blir klumpfri (den skal bli tykk i konsistensen).

Riv parmesanosten på rivjern og bland osten i deigen.

Stek vaffelplater på middels varme til de er gylne.

Serveres helt nystekte!

Tips

♥ Det er riktig at det ikke er egg i denne oppskriften. Dette blir en temmelig tykk deig og vaflene blir også nokså tykke og kompakte. De er dessuten mektige. Det er akkurat slik de skal være. Veldig gode, men du orker nok ikke så veldig mange av

dem av gangen...

♥ Siden dette er nokså fettholdige vafler, bør de serveres varme og nystekte for å komme fullt ut til sin rett.

♥ Jeg synes det smakte helt nydelig med en litt markant appelsinmarmelade på disse vaflene. Annet syltetøy går selvsagt også an.

♥ Jeg bruker revet fersk parmesan av god kvalitet til disse vaflene. Oppskriften kan varieres med andre typer ost.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/parmesanvafler