Hverdagsvafler med rømme

Ingredienser



- ♥ 150 g smør
- ♥ 4 egg
- ♥ 1,5 dl sukker
- ♥ 3 dl lettrømme
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 5 dl hvetemel
- ♥ 3 dl melk

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret.

Visp sammen egg og sukker. Tilsett det smeltede smøret, rømme, bakepulver og vaniljesukker. Rør deretter i hvetemelet og til slutt melken så du får en jevn vaffelrøre.

Stek gylne vafler i vaffeljern på middels varme.

Server vaflene med brunost, syltetøy, rømme - eller det du liker best!

Tips

Avkjøl vaflene på rist hvis det er en stund til du skal servere dem. Men vaflene smaker aller best varme og helt nystekte!

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

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