Appelsinvafler med rømme

Ingredienser



- ♥ 3 egg
- ♥ 1,5 dl sukker
- ♥ 3 dl appelsinjuice
- ♥ 3 dl rømme
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 1 ts natron
- ♥ revet skall av 1 appelsin
- ♥ 150 g smør
- ♥ 300 g hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret.

Visp sammen egg, sukker, juice og rømme. Bland i bakepulver, natron og revet appelsinskall. Rør i smeltet smør og hvetemelet. Jeg bruker en stålvisp (ballongvisp) som gjør at melklumpene fjernes raskt og effektivt.

Stek vaflene på middels varme til de er gylne.

Tips

Jeg bruker lettrømme i disse vaflene, og synes det gir passe konsistens på vaffelrøren.

Disse appelsinvaflene smaker kjempegodt i seg selv, og jeg liker dem med bare et lite sukkerdryss. Men prøv dem også gjerne med appelsinmarmelade og en klatt rømme! Det er kjempegodt!

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

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