Myke vafler med surmelk

Ingredienser



- ♥ 5 egg
- ♥ 3,5 dl sukker
- ♥ 1 liter helmelk
- ♥ 5 dl surmelk
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 2 ts kardemomme
- ♥ 1 kg hvetemel
- ♥ 175 g smør

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, sukker, melk og surmelk. Bland i bakepulver, vaniljesukker og kardemomme. Rør deretter inn hvetemelet og til slutt smeltet smør.

La røren svelle i 30 minutter.

Stek gylne vafler i vaffeljern på middels varme. Smør jernet litt mellom hver vaffel, enten med smør eller spray på formfett.

Server vaflene med sukker, rørte bær, syltetøy, rømme, brunost - eller det du måtte like best!

Tips

Merk at dette er en nokså stor oppskrift. Vafler smaker aller best nystekte, men kan også fryses. Ellers går det også fint å oppbevare vaffelrøren i kjøleskapet i et par dager hvis du ikke orker å steke opp alle vaflene på en gang. Rør ut vaffelrøren med

litt ekstra melk hvis du synes at den har blitt for tykk av å stå over natten.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/myke-vafler-med-surmelk