



Søndagsvafler (Vaffelkos)

Ingredienser

- ♥ 4 egg
- ♥ 2,5 dl sukker
- ♥ 6 dl melk
- ♥ 2 dl rømme
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 3 ts vaniljesukker
- ♥ 1 ts kardemomme
- ♥ 8 dl hvetemel
- ♥ 125 g smør

Til steking:

- ♥ 50-100 g smør

Fremgangsmåte

Visp sammen egg og sukker men stålvisp så blandingen blir luftig, men du trenger ikke piske eggedosis. Bland i melk og rømme og deretter bakepulver, vaniljesukker og kardemomme. Visp deretter inn hvetemelet til du får en klumpfri vaffelrøre og bland i smeltet smør helt til slutt.

La røren stå og svulle i 20-30 minutter.

Stek gyldne vafler i vaffeljern på middels varme. Smør vaffeljernet med godt smør mellom hver vaffelplate.

Avkjøl vaflene på rist.

Server med syltetøy eller brunost eller uten noe på.



Tips

♥ Du kan velge om du vil bruke lettmelk eller helmelk. Det er også det samme om du bruker lettrømme eller seterrømme.

♥ Vær raus både med vaniljesukkeret og smøret i vaffeljernet under steking. Det gjør mye for smaken!

♥ Vaflene smaker aller best samme dag de er laget.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sondagsvafler-vaffelkos>