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 svelle i 20-30 minutter.

Stek gylne 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 stekingen. Det gjør mye for smaken!

♥ Vaflene smaker aller best samme dag de er laget.

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

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