Brownievafler med is og jordbær (Brownie Waffles Sundae)



Ingredienser

♥ 300 g hvetemel
♥ 1 ss bakepulver
♥ 0,5 ts salt
♥ 4 ss sukker
♥ 4 ss kakao
♥ 2 egg
♥ 4 dl helmelk
♥ 1 dl matolje
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 50 g valnøtter

Servering:
♥ vaniljeis
♥ jordbær
♥ sjokoladesaus
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Bland sammen mel, bakepulver, salt, sukker og kakaopulver i en bolle.

Skill eggene. Ha eggeplommer, melk, olje og vaniljeekstrakt i en annen bolle. Visp dette raskt sammen. Ha det tørre i det våte og rør deigen varsomt sammen (ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen blandet).

Pisk eggehvitene til stivt skum. Fold skummet forsiktig inn i deigen.

Hakk kokesjokolade og valnøtter og vend inn i deigen til slutt. Sjokoladedeigen skal bli nokså tykk og kompakt.

Varm opp vaffeljernet til middels varme og stek vaffelplatene til de er gjennomstekte (se tips). Spray vaffeljernet med formfett mellom hver vaffel. Avkjøl vaflene på rist.

Serveres nystekte og gjerne med vaniljeis, jordbær og sjokoladesaus. Det blir selvsagt aller best med hjemmelaget vaniljeis og hjemmelaget sjokoladesaus, men ferdigkjøpte varianter duger også. Andre bær enn jordbær går også bra. Eller server vaflene med kun et dryss melis.

Tips

♥ Ikke stek vaflene for lenge, for da blir de tørre. De skal være akkurat gjennomstekte, men kan gjerne være littegrann bløte i midten.

♥ Merk at dette er en amerikansk oppskrift som gir nokså kompakte og kakeaktige browniesvafler. Det er slik de skal være! Vaflene smaker definitivt best samme dag og aller helst helt nystekte!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brownievafler-med-og-jordbaer-brownie-waffles-sundae