Arme riddere stekt i vaffeljern



Ingredienser

♥ 4 skiver loff
- -
♥ 2 egg
♥ 2,5 dl melk
♥ 1 ss sukker
♥ 1 ss vaniljesukker

Steking:
♥ smør

Servering:
♥ rømme
♥ syltetøy
♥ friske bær

Fremgangsmåte

Skjær opp loffskivene.

Visp sammen egg, melk, sukker og vaniljesukker. Hell blandingen i en dyp tallerken.

Bløtlegg loffskivene i dette i 20 minutter, til de er bløte og hele eggeblandingen er absorbert.

Varm opp vaffeljernet og smør det med smør. Stek de bløte loffskivene i vaffeljernet i noen minutter til de er gylne. Gjenta med resten av loffskivene, og smør jernet mellom hver gang.

Serveres varme og nystekte rett fra vaffeljernet.

Tips

♥ Det går fint å bruke daggammelt brød. Selv om loffen er tørr, vil loffskivene bli myke igjen når de bløtlegges.

♥ Arme riddere smaker best helt nylagde.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/arme-riddere-stekt-i-vaffeljern