Tørre vafler



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 250 g sukker
♥ 250 g smør
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 300 g potetmel
♥ 200 g hvetemel (se tips)

Pynt:
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 20 g delfiafett
(eller bruk overtrekkssjokolade)
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggeplommer og sukker luftig. Smelt smøret og rør inn. Sikt de tørre ingrediensene sammen og bland dette inn så du får en fast deig. Pisk eggehvitene stive i en bolle for seg og vend disse inn i deigen i et par omganger. Ikke rør mer enn nødvendig for at eggehvitene skal bli jevnt blandet i deigen. Det skal bli en tykk deig (altså helt annerledes enn vanlig vaffelrøre).

Stek vaflene i vaffeljern på middels varme. Spray vaffeljernet lett med formfett mellom hver vaffelplate. Bruk ca. 4 små spiseskjeer deig for hver plate og press vaffeljernet godt ned slik at deigen fordeler seg jevnt utover under stekingen. Stek vaflene til de er gylne i fargen. Del vaffelhjertene fra hverandre mens de fortsatt er

varme. Avkjøl kakene på rist.

Hvis du vil pynte vaflene, smeltes kokesjokolade over vannbad med litt delfiafett. Dypp tuppen på vaflene i den smeltede sjokoladen og dryss på kakestrøssel. Legg vaflene på bakepapirdekket brett og sett i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ Kakene kan lages glutenfrie ved å bytte hvetemelet med potetmel slik at det blir 500 g potetmel til sammen.

♥ Tørre vafler oppbevares i tett kakeboks.

♥ Dersom de er pyntet med sjokolade, må boksen stå kjølig slik at sjokoladepynten ikke blir klissete.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/torre-vafler