



Hverdagsvafler med rømme

Ingredients

- ♥ 150 g smør
- ♥ 4 egg
- ♥ 1,5 dl sukker
- ♥ 3 dl lettrømme
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 5 dl hvetemel
- ♥ 3 dl melk



Instructions

Smelt og avkjøl smøret.

Visp sammen egg og sukker. Tilsett det smeltede smøret, rømme, bakepulver og vaniljesukker. Rør deretter i hvetemelet og til slutt melken så du får en jevn vaffelrøre.

Stek gyldne vafler i vaffeljern på middels varme.

Server vaflene med brunost, syltetøy, rømme - eller det du liker best!

Tips

Avkjøl vaflene på rist hvis det er en stund til du skal servere dem. Men vaflene smaker aller best varme og helt nystekte!

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22466>