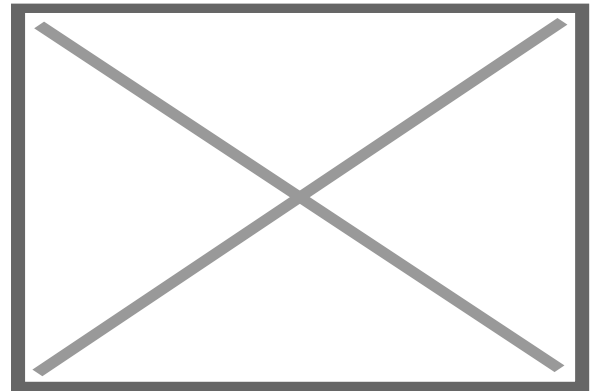




## Drømmevafler

### Ingredienser

100 g smør  
5 egg  
2 dl sukker  
3 dl lettrømme  
4 dl melk  
1 ts bakepulver  
1 ts kardemomme  
6 dl hvetemel



### Fremgangsmåte

Smelt smøret. Pisk sammen egg, sukker, rømme og melk med en stålvisp. Tilsett smøret. Rør i bakepulver, kardemomme og til slutt hvetmelet. Pisk med stålvisp til en klumpfri vaffelrøre. La røren stå og svulle i 15 min.

Stek vaflene i vaffeljern på middels varme. Bruk litt ekstra smør under steking. Serveres nystekte, gjerne med rømme og syltetøy.

### Tips

Vaflene smaker best nystekte. Hvis ikke alle vaffelplatene spises opp, kan resten oppbevares innpakket i plast eller fryses. Varm da vaffelplatene noen sekunder i mikroen før servering, slik at de blir myke igjen.

Det beste er likevel å steke vaflene rett før servering. Du kan oppbevare ubrukt vaffelrøre i flere dager i kjøleskapet. Røren vil da tykne, slik at du må spe deigen med litt vann eller melk (ca 1/2 dl) og piske den glatt og flytende igjen med en stålvisp.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/drommevafler>