



Speltvafler

Ingredienser

100 g smør
2 egg
3 dl melk
2 ss sukker
1 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
180 g fint speltmel



Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg, melk, sukker og vaniljesukker med en stålvisp. Visp så inn smeltet smør, bakepulver og til slutt speltmel. La vaffelrøren stå og svulle i 15 min.

Stek vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk litt smør eller formfett under steking.

Serveres nystekte!

Tips

"Speltvafler" smaker veldig godt sammen med sukker eller syltetøy.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/speltvafler)

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