



---

## Jordbærvafler

### Ingredienser

5 egg  
3 ss sukker  
3 ss jordbærsyltetøy  
175 ml yoghurt med jordbærsmak  
3 dl melk  
5 dl hvetemel  
0,5 ts bakepulver  
100 g smør



### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg, sukker, jordbærsyltetøy og yoghurt med en stålvisp. Rør i melken. Sikt sammen mel og bakepulver og rør i sammen med smøret. La deigen stå og svulle i 30 min.

Stek gyldne vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk litt ekstra smør til steking. Avkjøles på rist.

### Tips

175 ml yoghurt med jordbærsmak tilsvarer 1 lite beger. Bruk helst yoghurt med full sukkermengde (og ikke med 20% redusert sukkerinnhold).

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

---

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