



Yoghurtvafler

Ingredienser

2 dl hvetemel
2 dl fin sammalt hvete
0,5 ts natron
1 ts bakepulver
2 ss brunt sukker
2 store egg
5 dl yoghurt naturell
6 ss smeltet smør



Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene i en bakebolle. Pisk sammen egg og yoghurt i en annen bolle. Ha dette i det tørre og bland sammen. Rør i smeltet smør til slutt.

Stek vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk eventuelt formspray eller litt ekstra smeltet smør under stekingen. Avkjøl vaflene på rist.

Tips

Som alle andre vafler smaker "Yoghurtvafler" best samme dag som de er laget.

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

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