



Danske vafler med fløte

Ingredienser

- 2 egg
- 1,5 dl kaldt vann
- 3 dl hvetemel
- 3 dl kremfløte
- 3 ss smeltet smør

Fremgangsmåte

Rør sammen egg og kaldt vann. Tilsett hvetemel og rør til deigen er klumpfri.

Stivpisk kremfløten og bland inn i røren. Tilsett smeltet smør til slutt.

Stek vaflene gyldne i vaffeljern på middels varme. Bruk eventuelt litt formspray under steking.

Avkjøl vaflene på rist.

Tips

"Danske vafler" smaker best nystekt!

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



Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/danske-vafler-med-flote>