



## Sitrusvafler

### Ingredienser

250 g smør  
4 egg  
2 dl sukker  
1 ts vaniljesukker  
7 dl melk  
10 dl hvetemel  
revet skall av 2 appelsiner  
revet skall av 2 sitroner

Pynt:

melisdryss

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg, sukker og vaniljesukker lett sammen med en ballongvisp. Rør inn smeltet smør og melk. Ha deretter i hvetemelet og rør vaffelrøren glatt. Tilsett revet skall av appelsin og sitron (se tips).

Stek gyldne vafler i smurt vaffeljern på middels varme.

Serveres nystekte!

### Tips

Vær nøye på å få med mest mulig av skallet fra appelsinene og sitronene, men bare ta den fargede delen av skallet. Det innerste, hvite laget i skallet gir bitter smak på vaflene.

Se også oppskrift på [Appelsinvafler](#) og [Sitronvafler](#).



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

---

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