



## Cornflakesvafler

### Ingredienser

4 egg  
8 dl melk  
2 ss sukker  
1,5 dl solsikkeolje  
2 ts bakepulver  
350 g hvetemel  
100 g cornflakes



### Honningsaus:

1 dl honning  
1 dl lønnesirup  
1 ss smør  
0,5 ts kanel  
liten klype muskat

Bær (friske eller frosne)

### Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggeplommer sammen med melk, sukker og olje. Sikt mel og bakepulver og bland i. Rør så inn cornflakes. Pisk eggehvitene stive og vend i til slutt. La deigen stå og svelle i 15 min.

Stek gyldne vafler i smurt vaffeljern på middels varme.

Varm alle ingrediensene til honningsausen i en liten kjele.

Server vaflene nystekte med bær (friske eller tinte) og varm honningsaus til.

## Tips

Siden det er tenkt at vaflene skal serveres med honningsausen (eller jordbærsyltetøy), inneholder vaffeldeigen lite sukker.

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

---

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