



---

## Vafler med rømme og kardemomme

### Ingredienser

4 egg  
3 dl lettrømme  
2 ss sukker  
1 ts vaniljesukker  
3 ts kardemomme  
3 dl hvetemel  
1 dl melk



### Fremgangsmåte

Visp sammen ingrediensene i nevnte rekkefølge til en klumpfri vaffelrøre. La røren stå og svulle i 10 minutter.

Stek vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk litt smør eller formspray under steking.

Serveres nystekte!

### Tips

Merk at vaffelrøren inneholder mange egg. Dette gjør at vaflene hever veldig bra under steking selv om deigen ikke inneholder hevingmiddel.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vafler-med-romme-og-kardemomme-0>