Non Stop vafler



Ingredienser

100 g smør
5 egg
2 dl sukker
3 dl lettrømme
4 dl melk
6 dl hvetemel
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker

Pynt:
1 pk Non Stop (melkesjokolade)

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Avkjøl litt. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp. Pisk inn rømme, melk og smøret. Sikt i de tørre ingrediensene og bland til du får en jevn og klumpfri deig. La deigen stå og svelle i 15-30 min.

Vaflene stekes i vaffeljern på middels varme. Bruk litt smør i jernet mellom hver vaffelplate. Ha en øse deig i jernet og gni den litt utover. Strø over noen Non Stop (8-10 stk på hver plate). Stek vaflene på vanlig måte.

Tips

Vaflene smaker best nystekte. Hvis ikke alle vaffelplatene spises opp, kan resten oppbevares innpakket i plast eller fryses. Varm da vaffelplatene noen sekunder i mikroen før servering, slik at de blir myke igjen.

Det beste er likevel å steke vaflene rett før servering. Du kan oppbevare ubrukt vaffelrøre i flere dager i kjøleskapet. Røren vil da tykne, slik at du må spe deigen med litt vann eller melk (ca 1/2 dl) og piske den glatt og flytende igjen med en stålvisp.

Du kan bruke Smarties i stedet for Non Stop (melkesjokolade).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/non-stop-vafler