Det søte liv...

Rømmevafler

Ingredienser



6 dl seterrømme
3,5 dl hvetemel
1,5 dl vann
2 ss sukker
1 ts bakepulver

Steking:
litt smør

Fremgangsmåte

Rør sammen seterrømme og vann i en bolle (bruk stålvisp). Tilsett sukker og bakepulver og bland godt. Ha til slutt i hvetemel og bland til en jevn vaffelrøre.

La deigen stå og svelle i kjøleskapet i ca 30 min.

Stek vaffelplatene i vaffeljern med litt smør i. Server vaflene nystekte med sukker.

Tips

Vær oppmerksom på at deigen blir nokså tykk ved svelling og at den derfor ikke ligner "vanlig" vaffelrøre som man øser i vaffeljernet.

Vaflene er absolutt best nystekte!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rommevafler