Sjokoladevafler



Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 5 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 4,5 dl melk (gjerne H-melk)
♥ 5 ss kakao
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 5 dl hvetemel

Servering:
♥ vanilje- og/eller sjokoladeis

Sjokoladesaus:
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 1,5 dl fløte

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Visp egg og sukker lett sammen. Rør inn det smeltede smøret.

Sikt kakaopulver og bakepulver sammen med hvetemelet. Bland dette inn i vaffelrøren vekselsvis med melken. Visp til du får en jevn og klumpfri vaffelrøre (se tips). La vaffelrøren stå og svelle i 15-20 minutter.

Lag imens sjokoladesausen: Kok opp fløte i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i oppdelt kokesjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet og du har en glatt og jevn sjokoladesaus.

Stek sjokoladevaflene i vaffeljern på middels varme. Bruk eventuelt litt smør til steking av de første platene.

Server vaflene nystekte sammen med iskrem og sjokoladesaus!

Tips

♥ Tilpass konsistensen på vaffelrøren og husk at den tykner av å stå før steking. Spe med litt ekstra melk hvis du synes den er for tykk.

♥ Det er lurt å sikte det tørre sammen før du blander det i vaffelrøren. Da unngår du klumper av kakaopulver i vaffelrøren. Bruk gjerne en ballongvisp eller elektrisk håndmikser for å blande deigen. Du kan også kjøre alle ingredienser i en food processor til en jevn deig. Det er raskt og effektivt!

♥ Alle varianter av iskrem smaker deilig sammen med sjokoladevafler.

♥ Sjokoladesaus på flaske er et praktisk og godt alternativ til hjemmelaget sjokoladesaus.

♥ Vaflene smaker aller best nystekte! Et godt tips er å bare steke opp ønsket mengde, og spare resten av vaffelrøren i kjøleskapet til senere. Vaffelrøren holder seg frisk et par dager hvis den oppbevares kjølig (pass på utløpsdatoen på melken). Spe med litt ekstra melk slik at vaffelrøren får passe konsistens.

♥ Vaffelrester kan fryses og varmes opp i mikro, men da må vaflene spises umiddelbart etter.

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

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