Kryddervafler

Ingredienser



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

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp. Pisk inn melk, krydder og bakepulver, og deretter smeltet smør og mel. Visp til du får en jevn deig. La deigen stå og svelle i 20 min.

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

Server vaflene nystekte sammen med iskrem og et lite dryss med kanel.

Tips

Vaflene smaker best samme dag som de er stekt.

Har du rester kan de oppbevares i plast eller fryses. Vaflene bør da varmes litt i mikro rett før de spises, da blir de nesten som nystekte.

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

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