Hyttevafler med tørrmelk



Ingredienser

2 dl tørrmelk (f.eks. Viking helmelkspulver)
4 dl hvetemel
3 ss sukker
0,5 ts kardemomme
5 dl vann
2 egg
20 g smør

Servering:
syltetøy

Fremgangsmåte

Bland tørrmelk, hvetemel, sukker og kardemomme i en bolle. Tilsett vann og lett sammenpiskede egg. Pisk alt raskt sammen med en stålvisp, til du får en jevn og glatt røre. La deigen stå og svelle i 30 min. Smelt smøret og rør i.

Stek vaffelplater i vaffeljern på middels sterk varme. Bruk eventuelt litt ekstra smør til stekingen. Serveres nystekte!

Tips

"Hyttevafler" smaker kjempegodt nystekte sammen med syltetøy!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hyttevafler-med-torrmelk