Magre vafler

Ingredienser



2 egg
2 dl skummet kulturmelk
2 ss sukker
3 ss vann
160 g hvetemel
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker (se tips)

Til steking:
sprayfett

Fremgangsmåte

Pisk sammen alle ingrediensene til vaffelrøren (bruk en stålvisp). La deigen stå og svelle i 20 min. Pisk eventuelt inn 1 ss til med vann, hvis du synes at deigen virker for tykk.

Stek vaflene i vaffeljern på middels varme. Spray jernet med litt sprayfett mellom hver vaffelplate.

Spises nystekte, f.eks. med lettsyltetøy eller rørte bær, - og kanskje en liten klatt vaniljekesam....

Tips

For en litt annen smak på vaflene, kan du bytte ut vaniljesukker med kanel eller kardemomme. Eller du kan gi vaflene sjokoladesmak ved å tilsette 1 ss kakao.

Vaflene bør spises nystekte, - da er de best!

Se også oppskrift på "Lavkalorivafler".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/magre-vafler