Rosinbollevafler



Ingredienser

100 g smør
5 egg
2 dl sukker
3 dl lettrømme
4 dl melk
6 dl hvetemel
1 ts bakepulver
1 ts kardemomme
ca 150 g rosiner

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Avkjøl litt. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp. Pisk inn rømme, melk og smøret. Sikt i de tørre ingrediensene og bland til du får en jevn og klumpfri deig. La deigen stå og svelle i 15-30 min.

Vaflene stekes i vaffeljern på middels varme. Bruk litt smør i jernet mellom hver vaffelplate. Ha en øse deig i jernet og gni den litt utover. Strø over noen rosiner (8-10 stk på hver plate). Stek vaflene på vanlig måte, men pass litt ekstra på steketiden, slik at rosinene ikke blir brent.

Tips

Vaflene smaker best nystekte. Hvis ikke alle vaffelplatene spises opp, kan resten oppbevares innpakket i plast eller fryses. Varm da vaffelplatene noen sekunder i mikroen før servering, slik at de blir myke igjen.

Det beste er likevel å steke vaflene rett før servering. Du kan oppbevare ubrukt vaffelrøre i flere dager i kjøleskapet. Røren vil da tykne, slik at du må spe deigen med litt vann eller melk (ca 1/2 dl) og piske den glatt og flytende igjen med en stålvisp.

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

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