Hverdagsvafler

Ingredienser



5 dl hvetemel
0,5 dl sukker
6 dl melk
2 egg
50 g smør

Fremgangsmåte

Bland mel og sukker. Rør inn melken med stålvisp til du får en jevn og glatt røre. Rør så inn sammenpiskede egg og til slutt smeltet, avkjølt smør. La vaffelrøren svelle i ca 30 min.

Stek gyldne vafler i vaffeljern som pensles med litt smør (eller sprayes med formfett) mellom hver plate.

Spises nystekte med syltetøy!

Tips

Vaflene smaker best nystekte. Du kan oppbevare ubrukt vaffelrøre i flere dager i kjøleskapet. Røren vil da tykne, slik at du kanskje 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/hverdagsvafler