Grøtvafler

Ingredienser



2 dl ferdiglaget risgrøt
2 egg
1 dl sukker
5 dl melk
1 ts kardemomme
1 ts vanljesukker
2 ts bakepulver
4 dl hvetemel
50 g smør

Fremgangsmåte

Visp sammen risgrøt og eggene (bruk en stålvisp). Rør deretter inn sukker og melk til blandingen er jevn. Tilsett så de tørre ingrediensene og smeltet smør. Visp med stålvispen til vaffelrøren er glatt og jevn. La røren stå og svelle i 20 min.

Stek vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk litt ekstra smør eller formfett til stekingen.

"Grøtvafler" smaker ekstra godt sammen med syltetøy!

Tips

Har du rester av risengrynsgrøt, kan du også lage "Rislapper" eller "Riskake". Se oppskrift på detsoteliv.no!

- -

PÅ LÅVEN SITTER NISSEN

På låven sitter nissen med sin julegrøt,
så god og søt, så god og søt.
Han nikker, og han smiler, og han er så glad,
for julegrøten vil han gjerne ha.
Men rundt omkring står alle de små rotter,
og de skotter, og de skotter.
De vil også gjerne ha litt julegodter,
og de danser, danser rundt i ring.

Men nissen, se han truer med sin store skje: "Nei, bare se og kom av sted!
For julegrøten min den vil jeg ha i fred,
og ingen, ingen vil jeg dele med."
Men rottene de hopper, og de danser,
og de svinser, og de svanser,
og de klorer etter grøten, og de stanser,
og de står om nissen tett i ring.

Men nissefar, han er en liten hissigpropp,
og med sin kropp han gjør et hopp.
"Jeg henter katten hvis de ikke holder opp!
Når katten kommer, skal det nok bli stopp."
Da løper alle rottene så bange,
ja så bange, ja så bange,
og de svinser, og de svanser noen gange,
og i en, to, tre så er de vekk.

(Tekst: Margrethe Munthe)

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

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