Sjokolade- og appelsinvafler

Ingredienser



4 egg
4 ss sukker
4 dl melk
40 g smør
5 dl hvetemel
100 g kokesjokolade
revet skall av 2 appelsiner

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker lett sammen. Pisk inn melken og smeltet smør. Bland så inn hvetemelet og rør til deigen er jevn og klumpfri. Ha til slutt i finrevet skall av appelsinene og grovt hakket kokesjokolade. La deigen stå og svelle i 15 minutter.

Stek vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk litt ekstra smør under stekingen, slik at vaflene ikke henger seg fast i vaffeljernet. Avkjøles på rist.

Sikt over melis før servering.

Tips

Merk at den hakkede sjokoladen vil lage mørke flekker i vaflene, slik du ser på bildet. Det kan få folk til å tro at vaflene er brente, men det er slik de skal være.

Som nevnt synes jeg at disse vaflene smaker aller best uten noe på utover et lett dryss melis. Vaflene smaker best lunkne og nystekte!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokolade-og-appelsinvafler