Setervafler med rømme og fløte

Ingredienser



2 dl seterrømme
2 dl kremfløte
0,5 ts bakepulver
3 dl hvetemel
3 ss sukker
3 ss kaldt vann

Litt smør til stekingen.

Fremgangsmåte

Bland sammen alle ingrediensene med en stålvisp. La deigen stå og svelle i 15 min.

Stek vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk ca 2 ss deig pr plate (se tips). Avkjøl vaflene på rist.

Tips

Vaffeldeigen skal være nokså fast i konsistensen. Den vil flyte utover når du presser sammen vaffeljernet under stekingen.

Vaflene smaker best nysteke, gjerne sammen med seterrømme og syltetøy.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/setervafler-med-romme-og-flote