Bymisjonsvafler

Ingredienser



5 store egg
175 g sukker
200 g smør
1 liter helmelk
1 liter kulturmelk
1 ts natron
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
16 dl hvetemel

Til steking:
smør eller formspray

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor rørebolle. Bland inn smeltet smør og melken. Rør deretter inn de tørre ingrediensene. Bruk helst en stålvisp, slik at alle klumper fjernes raskt. La deigen stå og svelle i 30 min.

Stek vafler i smurt vaffeljern på middels varme. Hos bymisjonen sies det at "hjertene må ikke bråstekes, men få den tiden de trenger for å få sin gylne og runde form".

Tips

Oppskriften er hentet fra boken "Gi oss i dag" (J.M. Stenersens forlag, 2006). I boken er vaflene kalt "Magdalenas vafler". Boken er en samling bakeoppskrifter med bidrag fra kjente bakere og konditorier over hele landet. Du finner 5 kakeoppskrifter

fra detsoteliv.no i boken. Inntektene fra boksalget går til Kirkens Bymisjon.

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

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