Appelsinvafler



Ingredienser

100 g smør
4 egg
1 dl sukker
2 ts vaniljesukker
1 ts kardemomme
1 ts bakepulver
5 dl hvetemel
5 dl appelsinjuice

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland alle ingrediensene i en bolle og pisk med en stålvisp til deigen er klumpfri. La vaffelrøren stå og svelle i 20 min.

Stek vafler i vaffeljern. Bruk formspray eller litt ekstra smør under stekingen.

Server vaflene nystekte, gjerne med syltetøy og krem, rømme eller crème fraîche til.

Tips

Vil du ha ekstra sterk smak av appelsin, kan du i tillegg tilsette revet skall av 1-2 appelsiner i vaffelrøren.

Et tips for variasjon: Del vaffelrøren i to og tilsett 2 ss kakao i den ene delen. Da får du både lyse og mørke vafler.

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

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