Sjokoladedekkede vafler



Ingredienser

Vafler:
5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1 dl sukker
1 ts kardemomme
5 dl melk
2 egg
50 g smør

Pynt til 4 vaffelplater (se tips):
100 g lys kokesjokolade
20 g smør
kakestrøssel

Fremgangsmåte

Bland det tørre. Rør inn melken med stålvisp til du får en jevn og glatt røre. Rør så inn sammenpiskede egg og til slutt smeltet, avkjølt smør. La vaffelrøren svelle i ca 30 min.

Stek gyldne vafler i vaffeljern som pensles med litt smør mellom hver plate. Avkjøl.

Smelt smør og kokesjokolade over vannbad eller i mikro. Rør blandingen jevn og stryk over noen av vaffelplatene. Dryss over kakepynt og sett vaffelplatene i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Vaffeloppskriften gir til sammen ca 10-12 vaffelplater, men det blir kanskje i overkant å dekke alle med sjokolade. Du bruker ca 100 g kokesjokolade + 20 g smør til 4 vaffelplater.

"Sjokoladedekkede vafler" smaker godt kalde, slik at sjokoladen er stiv. Vaniljeis smaker godt til! Vaflene bør spises samme dag de er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladedekkede-vafler