# Kokosvafler




### Ingredienser

100 g smør
1 dl sukker
6 egg
3 dl hvetemel
1 ts bakepulver
2 ss sitronsaft
1,5 dl kokos

Til steking:
smør eller formfett

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver. Bland dette inn i smørkremen. Ha til slutt i sitronsaft og kokos. Vaffeldeigen skal bli temmelig tykk i konsistensen.

Stek vaflene i vaffeljern på middels varme. Bruk ca 3/4 dl med vaffeldeig til hver plate. Deigen flyter utover under stekingen. Avkjøles på rist.

Server vaflene nystekte!

### Tips

Disse vaflene har litt spesiell konsistens fordi de lages med smørkrem og mange egg. Vaflene blir fete og nokså sprø og litt gulere i fargen enn vanlige vafler.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/kokosvafler