Danske vafler med fløte



Ingredienser

2 egg
1,5 dl kaldt vann
3 dl hvetemel
3 dl kremfløte
3 ss smeltet smør

Fremgangsmåte

Rør sammen egg og kaldt vann. Tilsett hvetemel og rør til deigen er klumpfri.

Stivpisk kremfløten og bland inn i røren. Tilsett smeltet smør til slutt.

Stek vaflene gylne i vaffeljern på middels varme. Bruk eventuelt litt formspray under stekingen.

Avkjøl vaflene på rist.

Tips

"Danske vafler" smaker best nystekt!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/danske-vafler-med-flote