Vaffeldagens vafler

Ingredienser



2 store egg
1,5 dl sukker
1 toppet ts natron
1 ts vaniljesukker
6 dl kefir
3 dl melk
120 g smør
ca 10 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør natron og vaniljesukker ut i litt av surmelken og ha dette i eggedosisen. Tilsett resten av surmelken. Vend i søtmelken og smeltet smør. Bland inn hvetemel til en klumpfri deig. La vaffelrøren stå og svelle i 30 minutter. Synes du at røren er for tynn, tilsettes litt mer hvetemel.

Stek gyldne vafler i smurt vaffeljern på middels varme.

Tips

Vaflene smaker best nystekte! Serveres med syltetøy, rømme eller krem.

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

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