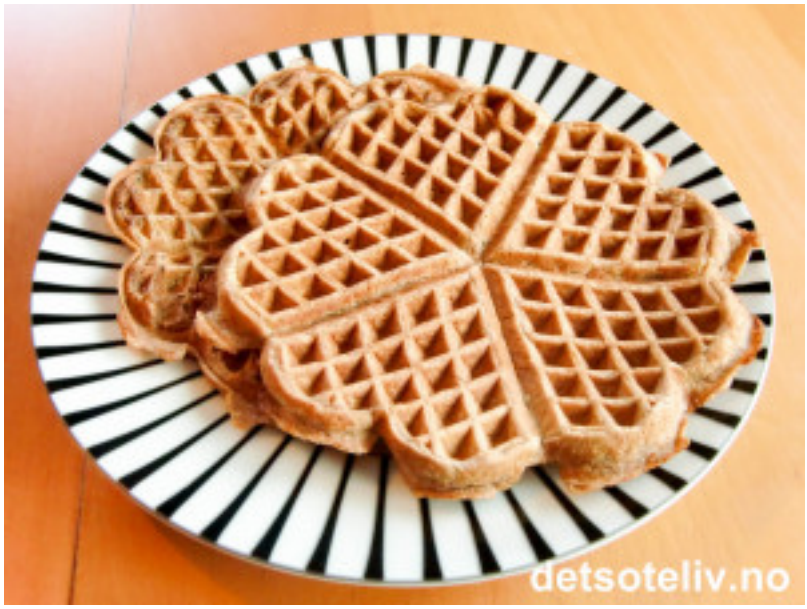
Sjokolademelkvafler



Ingredienser

50 g smør
3 egg
3 dl melk
4 ss sjokolademelkpulver (se tips)
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
1 dl havregryn (små, lettkokte)
1 dl fint sammalt hvete

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Løs opp sjokolademelkpulveret i melken. Pisk eggene sammen med smør og sjokolademelken. Bland i vaniljesukker og hvetemel, og deretter havregryn og fint sammalt hvetemel. La deigen stå og svelle i 15 min.

Stek vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk litt ekstra smør eller formfett under stekingen. Server vaflene nystekte.

Tips

Bruk søtet sjokolademelkpulver, slik som Oboy eller Nesquick. Vaflene kan også lages med ferdigkjøpt, drikkeklar sjokolademelk.

"Sjokolademelkvafler" er gode uten noe på, gjerne servert sammen med en kopp cappuccino eller en kopp varm sjokolade med krem.

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

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