Hasselnøttvafler

Ingredienser



100 g smør
100 g melis
4 egg
1 ts bakepulver
100 g hvetemel
2,5 dl melk
1 dl fløte
125 g hasselnøtter
revet skall av 1/2 sitron
4 ss Grand Marnier

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver og vend inn i smørkremen vekselsvis med melk og fløte. Hakk hasselnøttene fint og rør inn i vaffeldeigen sammen med revet sitronskall og Grand Marnier.

Stek gyldne vafler i smurt vaffeljern på middels varme.

Tips

"Hasselnøttvafler" er gode som de er. Vil du servere med tilbehør, er vaniljeis, litt hakkede nøtter og kanskje hjemmelaget appelsinsaus et godt valg.

APPELSINSAUS:

saft av 2 appelsiner
40 g sukker
1 vaniljestang
10 g maisenna

Kok appelsinsaften med sukker og frø fra vaniljestangen. Rør maisenna ut med et par teskjeer kaldt vann og tilsett slik at sausen tykner. Eventuelt kan du røre i revet appelsinskall til slutt.

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

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