Søndagsvafler med rømme

Ingredienser



2 egg
150 g sukker
150 g smør
3 dl lettrømme
3 dl melk
1 ts bakepulver
1 ts kardemomme
300 g hvetemel
1-2 ss kaldt vann

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker til eggedosis. Bland i smeltet smør, lettrømme, melk, bakepulver og kardemomme. Spe på med hvetemel og bland til en jevn deig. Rør i en skvett kaldt vann til slutt. La deigen stå og svelle i 15-20 min.

Stek vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk litt ekstra smør eller formfett under stekingen. Avkjøl vaflene på rist. Serveres nystekte!

Tips

"Utsøkte vafler" blir myke inni og litt sprø på utsiden;-)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sondagsvafler-med-romme