Myke vaffelhjerter



Ingredienser

100 g smeltet smør
3 egg
3 ss sukker
4 dl melk
1 dl kremfløte
4 dl hvetemel
3 ts bakeplulver
2 ts kardeomme

Fremgangsmåte

Pisk sammen alle ingredienser med en stålvisp og la deigen stå og svelle i 10-15 min.

Stek tykke, myke vafler i smurt vaffeljern på middels varme. Serveres nystekte!

Tips

"Omverda gir to alternativ:
Å lykkast eller å mislykkast, å sigre eller å lide nederlag. Eg protesterer ut frå ein annan logikk: Eg er samtidig og motsetningsfullt lykkeleg og ulykkeleg: å lykkast eller mislykkast, å sigre eller å lide nederlag har for meg berre tilfeldig og forbigåande meining (noko som ikkje hindrar plagene min i å vere valdsame). Det som dauvt og eigenrådig driv meg, er slett ikkje taktisk: Eg aksepterer og svarar ja, bortanfor sant og usant, bortanfor framgang eller fiasko; eg unngår all målretting, eg lever på lykke og fromme. Den forelska talen kjem til meg som i eit terningkast. Ut av det eventyret som eg blir dradd inn i, kjem eg verken som vinnar eller tapar.

Eg er tragisk."

(Oversatt fra den franske litteraturkritikeren Roland Barthes "Fragmenter av kjærlighetens språk", slik det ble sitert i programmet til "Unge Werthers lidelser" på Det Norske Teateret (2010).)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/myke-vaffelhjerter