Vafler fra Sjømannskirken i København



Ingredienser

2 egg
1 dl sukker
2 dl kærnemelk (skummet kulturmelk)
1,5 dl søtmelk
1 dl vann
1 ts bakepulver
0,5 ts natron
1 ts vaniljesukker
0,5 ts kardemomme
350 g hvetemel
125 g smeltet smør

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen med skummet kulturmelk, vanlig melk (jeg brukte H-melk) og vann. Ha så i bakepulver, natron, vaniljesukker og kardemomme. Rør til slutt i mel og smeltet smør til en jevn deig.

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

Tips

Jeg fikk 8 vaffelplater av denne oppskriften, men brukte denne gangen et litt stort vaffeljern, så jeg tipper du får 10 plater med vanlig vaffeljern.

Spe deigen med litt ekstra melk om du synes den blir for tykk.

Vaflene er ikke så søte, så de smaker ekstra godt med syltetøy på!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vafler-fra-sjomannskirken-i-kobenhavn