Det søte liv...

Vafler fra Sjømannskirken i San Francisco



Ingredienser

3 store egg
2 dl sukker
5 dl melk
2,5 dl fløte
2 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
0,5 ts kardemomme
6 dl hvetemel
100 g smør

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker, melk og fløte. Bland i vaniljesukker, bakepulver og kardemomme. Ha så i mel og rør deigen klumpfri (jeg bruker alltid stålvisp/ballongvisp til dette). Bland til slutt smeltet smør.

Stek gyldne vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk litt ekstra smør eller formspray under stekingen.

Serveres nystekte!

Tips

Oppskriftene på Sjømannskirkens berømte vaffeloppskrifter finner du på www.sjomannskirken.no. Se også flere som er testbaket av meg her på www.detsoteliv.no.

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

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