Vafler fra Sjømannskirken i New York



Ingredienser

4 egg
2,2 dl sukker
6,3 dl melk
125 g smør
2 dl rømme
8,3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts vaniljeessens
1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis.

Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker. Bland dette vekselsvis i eggedosisen med melken. Ha i smeltet smør og rømme og så vaniljeessens.

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

Serveres nystekte!

Tips

ORIGINALOPPSKRIFTEN (gir ca 65 vaffelplater):

24 egg
1,3 liter sukker

1 gallon melk
750 g smør
1 amerikansk boks (12 dl) rømme
5 liter mel
4 ss bakepulver
1 ss vaniljeessens
2 ss vaniljesukker

Visp egg og sukker til eggedosis.
Bland vekselsvis mel, bakepulver og melk inn i eggedosisen.
Ha i smeltet smør og rømme, så vaniljeessens.

PS: 1 gallon tilsvarer 3,8 liter

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

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