Vafler fra Sjømannskirken i Paris

Ingredienser



4 egg
2,5 dl sukker
2 ts bakepulver
2 ts kardemomme
2 ts vaniljesukker
5 dl melk
5 dl surmelk
200 g smør
1 liter (ca 700 g) hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker med en stålvisp og bland i bakepulver, kardemomme og vaniljesukker. Spe med melk og surmelk. Ha i hvetemel og smeltet smør og rør godt med stålvispen til du får en jevn og klumpfri deig.

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

Tips

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

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

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