Vafler med rømme og kardemomme

Ingredienser



4 egg
3 dl lettrømme
2 ss sukker
1 ts vaniljesukker
3 ts kardemomme
3 dl hvetemel
1 dl melk

Fremgangsmåte

Visp sammen ingrediensene i nevnte rekkefølge til en klumpfri vaffelrøre. La røren stå og svelle i 10 minutter.

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

Serveres nystekte!

Tips

Merk at vaffelrøren inneholder mange egg. Dette gjør at vaflene hever veldig bra under stekingen selv om deigen ikke inneholder hevingsmiddel.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vafler-med-romme-og-kardemomme