Vafler fra Sjømannskirken i Antwerpen



Ingredienser

4 store egg
200 g sukker
150 g smør
2 ts vaniljesukker
2 ts kardemomme
1 ts bakepulver
4 dl surmelk
1 dl vann
500 g hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og vend i. Bland så i vaniljesukker, kardemomme og bakepulver. Deretter surmelk, vann og hvetemel til en jevn, klumpfri røre (bruk stålvisp, så forsvinner melklumpene raskt).

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

Tips

Spe deigen med litt ekstra surmelk eller en skvett melk om du synes den blir for tykk i konsistensen.

Du finner en oversikt over alle vaffeloppskriftene til Sjømannskirken på www.sjomannskirken.no.

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

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