Vafler med sjokoladesaus og bær



Ingredienser

Vafler:
150 g smør
150 g sukker
2 store egg
6 dl melk
1,5 ts bakepulver
1,5 ts vaniljesukker
1 ts kanel
400 g hvetemel

Sjokoladesaus:
100 g lys kokesjokolade
0,5 dl kremfløte

Servering:
friske blåbær og jordbær

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg sammen med sukker og melk. Visp i bakepulver, vaniljesukker, kanel og så hvetemelet. Rør i smøret til slutt. La vaffelrøren svelle i 30 min.

Stek gyldne vafler i vaffeljern på middels varme. Jeg har her brukt belgisk vaffeljern, men du kan også bruke vanlig vaffeljern.

Mitt serveringsforslag denne gangen er altså å servere varme vafler med sjokoladesaus som du lager ved å smelte 100 g kokesjokolade i 0,5 dl kokende fløte.

Topp med friske blåbær og jordbær.

Tips

Et annet godt serveringstips er å servere vaflene med friske jordbær og melisdryss. Hjemmelaget rørte jordbær er også godt til disse vaflene!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vafler-med-sjokoladesaus-og-baer