Vafler fra Sjømannskirken i Los Angeles

Ingredienser



3 egg
0,5 dl sukker
5 dl melk
5 dl hvetemel
1 ts vaniljesukker
0,5 ts kardemomme
100 g smør

Fremgangsmåte

Eggene og sukkeret vispes godt.
Tilsett melk, hvetemel, vaniljesukker og kardemomme. Rør godt. Tilsett smeltet og avkjølt smør til slutt. Rør forsiktig. Vaffelrøren bør stå og svelle en halv time før man begynner å steke.

Stek gyldne vafler i smurt vaffeljern på middels sterk varme.

Server vaflene nystekte med syltetøy!

Tips

Du finner en oversikt over alle vaffeloppskriftene til Sjømannskirken på www.sjomannskirken.no. Jeg har testet ut flere av dem som du finner her på www.detsoteliv.no!

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

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