Belgiske vafler uten gjær

Ingredienser



300 g smør
5 store egg
500 g sukker
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
3 dl melk
600 g hvetemel

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Pisk egg og sukker luftig. Bland i smeltet smør, bakepulver og vaniljesukker. Ha så i melk og til slutt melet (ikke rør mer i deigen enn nødvendig for å få alt blandet). Det skal bli en nokså tykk deig!

Stek vafler i belgisk vaffeljern som er penslet med smør eller sprayet med formfett.

Sikt melis over de stekte vaflene og server dem nystekte!

Tips

Disse vaflene har som sagt en litt kompakt konsistens som gjør at de er FANTASTISKE når de er varme, men de kan virke tunge og litt harde når de er kalde. Får du vafler til overs, kan du pakke dem inn i plast. Varm dem opp i mikro rett før ny servering, så gjenskaper du noe av den konsistensen som det er meningen at disse vaflene skal ha!

Se også "Belgiske vafler (Gaufres de Bruxelles)" og "Belgiske vafler m/sukker (Gaufres au sucre)" her på detsoteliv.no!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/belgiske-vafler-uten-gjaer