Det søte liv...

Vaffelskåler med iskrem



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 1 dl sukker
♥ 50 g smør
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 3 dl hvetemel
- -
♥ For å lage sjokoladeskåler byttes 0,5 dl av hvetemelet ut med 0,5 dl kakaopulver.

Fremgangsmåte

Visp egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland inn i deigen sammen med de tørre ingrediensene. Rør til deigen blir glatt og klumpfri (den skal bli nokså tykk i konsistensen).

Varm opp jernet til lyset på toppen av jernet lyser grønt (det tar ca. 5 minutter).

Spray jernet godt med formfett. Ha så ca 2 ss deig i hver av formene og lukk vaffeljernet godt igjen. La vaffelskålene steke i 3-5 minutter, til de ferdigstekte.

Åpne opp lokket på vaffeljernet og sjekk om vaffelskålene er ferdigstekte. Hvis de ikke er det, er det bare å lukke igjen lokket og la vaffelskålene steke litt til.

Løsne de ferdigstekte vaffelskålene forsiktig fra formene (se tips). Bruk en saks for å eventuelt klippe litt rundt kantene på vaffelskålene mens de fortsatt er varme (se

tips). La vaffelskålene avkjøles på rist til de er helt kalde og sprø.

Gjenta med resten av deigen.

For å pynte kantene på vaffelskålene, smeltes sjokolade i skåler (dette går på et par minutter i mikroen). Dypp vaffelskålene i den smeltede sjokoladen og dryss på kakestrøssel.

Fyll opp skålen med yndlingsisen og hell gjerne over litt eller mye sjokoladesaus!

Tips

♥ Oppskriften gir som sagt 9 vaffelskåler. Husk imidlertid å beregne litt ekstra, for det kan hende at noen av vaffelskålene går i stykker, i hvert fall før du blir dreven. Jeg skjønte etter hvert at det aller viktigste for å få fine vaffelskåler er å spraye skikkelig godt både den øverste og den nederste delen av vaffeljernet med formfett før deigen has i formene. Da løsner vaffelskålene lett fra jernet, og du får perfekt resultat hver gang. Hvis du ikke sprayer godt nok, kan vaffelskålene gå i stykker når du lirker dem fra toppen av jernet.

♥ Husk å bruke kun plastik- og treredskaper når du vil løsne vaffelskålene fra jernet, og ikke noe av metall. Det er nemlig kjempeviktig at du ikke lager riper i teflonbelegget inni jernet!

♥ De ferdigstekte skålene er myke når de er varme, men blir nokså raskt forvandlet til sprø vaffelkjeks. Hvis du vil renskjære kantene rundt skålene med en saks, er det derfor viktig at du gjør det med en eneste gang etter at skålene er tatt ut av jernet. Venter du for lenge, blir kjeksen sprø, og går i stykker når du klipper langsmed kanten.

♥ Vaffelskålene kan fint oppbevares i et par dager før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vaffelskaler-med-iskrem