



Setervafler med rømme og fløte

Ingredienser

- 2 dl seterrømme
- 2 dl kremfløte
- 0,5 ts bakepulver
- 3 dl hvetemel
- 3 ss sukker
- 3 ss kaldt vann

Litt smør til steking.



Fremgangsmåte

Bland sammen alle ingrediensene med en stålvisp. La deigen stå og svulle i 15 min.

Stek vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk ca 2 ss deig pr plate (se tips). Avkjøl vaflene på rist.

Tips

Vaffeldeigen skal være nokså fast i konsistensen. Den vil flyte utover når du presser sammen vaffeljernet under steking.

Vaflene smaker best nysteke, gjerne sammen med seterrømme og syltetøy.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/opskrift/setervafler-med-romme-og-flote)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/setervafler-med-romme-og-flote>