



Grove vafler

Ingredienser

4 egg
8 dl melk
1 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
1 ts kardemomme
0,5 dl sukker
50 g smør
4 dl hvetemel
4 dl fin sammalt hvete



Fremgangsmåte

Pisk egg, melk, bakepulver, vaniljesukker, kardemomme og sukker lett sammen. Ha i smeltet smør. Bland deretter i mel og rør til deigen er klumpfri. La deigen stå og svulle i 15 minutter.

Stek vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk litt smør eller formspray under steking. Synes du deigen virker litt for tykk, er det bare å spe med litt ekstra melk eller vann.

Avkjøl vaffelplatene på rist. Serveres nystekte!

Tips

Se også oppskrift på [Grove hverdagsvafler](#), som er enda et lite hakk grovere enn disse vaflene.

Sunne vaffeloppskrifter er også [Hjertegode vafler](#), [Havregrynsvafler](#), [Havrevafler](#), [Havrevafler med rømme](#), [Speltvafler](#) og [Speltvafler med honning](#).

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/grove-vafler>