



Vaffeldagens vafler

Ingredienser

2 store egg
1,5 dl sukker
1 toppet ts natron
1 ts vaniljesukker
6 dl kefir
3 dl melk
120 g smør
ca 10 dl hvetemel



Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør natron og vaniljesukker ut i litt av surmelken og ha dette i eggedosisen. Tilsett resten av surmelken. Vend i søtmelken og smeltet smør. Bland inn hvetemel til en klumpfri deig. La vaffelrøren stå og svulle i 30 minutter. Synes du at røren er for tynn, tilsettes litt mer hvetemel.

Stek gyldne vafler i smurt vaffeljern på middels varme.

Tips

Vaflene smaker best nystekte! Serveres med syltetøy, rømme eller krem.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaffeldagens-vafler)

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