



## Bananvafler

### Ingredienser

4 egg  
2 dl sukker  
1 ts vaniljesukker  
0,5 ts kardemomme  
4 modne bananer  
100 g smør  
5 dl kefir  
3 dl melk  
10 dl hvetemel



### Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker, vaniljesukker og kardemomme med en stålvisp. Mos bananene (gjøres raskt med stavmikser) og bland i. Smelt smøret. Bland i sammen med melk. Ha så i kefir og hvetemel. Rør til deigen er glatt og klumpfri. Den skal bli nokså tykk i konsistensen, men synes du den blir for tykk, kan den spes med litt mer melk eller vann.

Stek gyldne vafler i smurt vaffeljern på middels varme. Serveres nystekte!

### Tips

Du kan i grunnen lage Bananvafler av de fleste typer vaffeloppskrifter ved å tilsette noen moste bananer.

Pass alltid på å bruke godt modne bananer i bakverk (det gjør ikke noe at de har begynt å få noen brune flekker) - for det gir mye søtere og bedre banansmak!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananvafler>