



Vafler med kefir og kardemomme

Ingredienser

2 egg
2 ss sukker
4 dl kefir
4 dl hvetemel
1 ts støtt kardemomme
- -
meierismør til steking



Fremgangsmåte

Rør sammen alle ingrediensene til en jevn røre. La den stå og svulle i 15 min.

Stek vafler i vaffeljern som er smurt godt med meierismør.

Serveres nystekte med godt syltetøy og rømme.

Tips

Oppskriften er hentet fra boken til Arne Brimi som heter "Den siste fristelse" (Versal forlag, 2008).

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vafler-med-kefir-og-kardemomme)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vafler-med-kefir-og-kardemomme>