



## Vafler fra Sjømannskirken i San Francisco

### Ingredienser

3 store egg  
2 dl sukker  
5 dl melk  
2,5 dl fløte  
2 ts vaniljesukker  
1 ts bakepulver  
0,5 ts kardemomme  
6 dl hvetemel  
100 g smør



### Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker, melk og fløte. Bland i vaniljesukker, bakepulver og kardemomme. Ha så i mel og rør deigen klumpfri (jeg bruker alltid stålvisp/ballongvisp til dette). Bland til slutt smeltet smør.

Stek gyldne vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk litt ekstra smør eller formspray under stekingen.

Serveres nystekte!

### Tips

Oppskriftene på Sjømannskirkens berømte vaffeloppskrifter finner du på [www.sjomannskirken.no](http://www.sjomannskirken.no). Se også flere som er testbaket av meg her på [www.detsoteliv.no](http://www.detsoteliv.no).

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vafler-fra-sjomannskirken-i-san-francisco>