



## Vafler fra Sjømannskirken i Paris

### Ingredienser

4 egg  
2,5 dl sukker  
2 ts bakepulver  
2 ts kardemomme  
2 ts vaniljesukker  
5 dl melk  
5 dl surmelk  
200 g smør  
1 liter (ca 700 g) hvetemel



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker med en stålvisp og bland i bakepulver, kardemomme og vaniljesukker. Spe med melk og surmelk. Ha i hvetemel og smeltet smør og rør godt med stålvispen til du får en jevn og klumpfri deig.

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

### Tips

Spe med litt ekstra melk om du synes deigen blir for tykk.

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

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