



Vafler med sjokoladesaus og bær

Ingredienser

Vafler:

150 g smør

150 g sukker

2 store egg

6 dl melk

1,5 ts bakepulver

1,5 ts vaniljesukker

1 ts kanel

400 g hvetemel

Sjokoladesaus:

100 g lys kokesjokolade

0,5 dl kremfløte

Servering:

friske blåbær og jordbær

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg sammen med sukker og melk. Visp i bakepulver, vaniljesukker, kanel og så hvetemelet. Rør i smøret til slutt. La vaffelrøren svulle i 30 min.

Stek gyldne vafler i vaffeljern på middels varme. Jeg har her brukt belgisk vaffeljern, men du kan også bruke vanlig vaffeljern.



Mitt serveringsforslag denne gangen er altså å servere varme vafler med sjokoladesaus som du lager ved å smelte 100 g kokesjokolade i 0,5 dl kokende fløte.

Topp med friske blåbær og jordbær.

Tips

Et annet godt serveringstips er å servere vaflene med friske jordbær og melisdryss. Hjemmelaget rørte jordbær er også godt til disse vaflene!

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

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