



Vafler fra Sjømannskirken i Miami

Ingredienser

- ♥ 3 store egg
- ♥ 2 dl sukker
- ♥ 9,5 dl melk
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 125 g smør
- ♥ 8-9 dl hvetemel



Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Visp sammen alle ingrediensene med en stålvisp til en jevn, klumpfri røre. Tilpass melmengden så du får en passe tykk vaffelrøre.

Stek gyldne vafler i smurt vaffeljern på middels varme.

Serveres nystekte!

Tips

- ♥ Vaflene smaker aller best helt nystekte!
- ♥ Originaloppskriften er dobbelt så stor:

- 6 egg
- 4 dl sukker
- 1,9 l melk
- 1,4-1,8 l mel
- 2 ts bakepulver

3 ts vaniljesukker

250 g smør

♥ Vaflene er nydelige med alle varianter syltetøy.

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

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