

Belgiske vafler

Opskrift til 8 vafler

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 4 æg
- 60 g sukker
- 80 g smør
- 2 tsk. vaniljesukker
- 1 tsk. kardemomme
- 1/2 tsk. salt
- 250 g hvedemel
- 3 dl mælk
- 1 tsk. bagepulver

Sådan gør du

1. Skil æg, så hvider kommer i en skål og blommer i en anden
2. Pisk æggeviderne stive og stil dem til siden
3. Smelt smør
4. I skålen med blommerne, kommes resterende ingredienser: sukker, smeltet smør, vaniljesukker, kardemomme, salt, mel, mælk og bagepulver. Pisk dette sammen
5. Vend forsigtigt de piskede æggevider her i med en dejskraber
6. Steg vaflerne i dit jern, til de er sprøde og gyldne. Læg dem over på en rist og steg endnu en omgang.
7. Gentag til alle vaflerne er bagte, de holdes mest sprøde ved at ligge på en rist frem for på en tallerken.