

Hjemmelavede isvafler

Opskrift til 9 vafler

Samlet tid

1 time

Ingredienser

- 150 g smør
- 150 g flormelis
- 150 g mel
- 4,5 æggehvider (fra mellemstore æg)

Sådan gør du

1. Smelt smørret i en gryde.
2. Pisk de øvrige ingredienser godt sammen, og kom det varme smør i under fortsat piskning. Pisk kun til dejen lige nøjagtigt er ensartet.
3. Stil dejen på køl i en lille halv time.
4. Tænd din ovn på 175 grader varmluft.
5. Beklæd en bageplade med bagepapir. Kom cirka 2 spsk. dej ud på bagepapiret, og fordel det ud i et tyndt lag, så dej-cirklen cirka får en diameter på 15 cm.
6. Bag 10-15 minutter, eller til vaflerne er let gyldne. Det fungerer bedst at lave én dej-cirkel pr. bageplade, fordi vaflerne skal formes meget hurtigt, når de tages ud af ovnen. Du kan dog godt have 2 eller 3 bageplader i gang hele tiden, som sættes ind forskudt af hinanden tidsmæssigt. På den måde er der hele tiden kun én vaffel ad gangen, der skal formes.
7. Fold med det samme dejen til kræmmerhuse. Jo mere spids du kan lave dem i bunden, jo mindre risiko er der for, at isen løber ud. Fortsæt, til du har brugt al din dej. Det kan være rart at bruge en bagehandske eller et rent viskestykke, når du skal forme vaflerne, så du ikke brænder dig.
8. Spis vaflerne sammen med din yndlingsis og forskellige toppings.