

Lag verdens beste vafler!



Vafler er noe av det koseligste man kan spise!

Vafler kan lages glutenfrie, melkefrie eller uten egg. Finn en oppskrift som passer for dere, eller bruk oppskriften på verdens beste vafler fra sjømannskirken i København.

Alle sjømannskirkene rundt omkring i verden har sin egen vaffeloppskrift, og hvert år arrangeres et uhøytidelig vaffel-verdensmesterskap. Vaffeloppskriften til sjømannskirken i København har flere ganger blitt kåret til verdens beste!

God vaffelfest!

Ingredienser:

- 4 egg
- 4 dl sukker
- 4 dl skummet kulturmilk
- 700 g hvetemel
- 1 ts malt kardemomme
- 2 ts vaniljesukker
- 2 ts bakepulver
- 3 dl melk
- 2 dl vann
- 250 g smeltet smør
- 1 ts natron

Slik gjør du:

1. Visp egg og sukker lett og ha i skummet kulturmilk, men hold igjen en desiliter.
2. Bland sammen mel, kardemomme, vaniljesukker og bakepulver i en annen bolle. Bland så inn vekselvis det tørre, vann, melk og smeltet smør.
3. I den siste desiliteren med skummet kulturmilk blander du inn natron. La natron bruse ferdig i melken før den tilsettes resten av røren. Ikke rør mye etter at natronmelken er tilsatt, for da blir vaflene seige.
4. La røren svelle litt før steking.
5. Stek vaflene i varmt vaffeljern. Avkjøl på rist.