

Krispiga våfflor

Ingrédients

- 150g mjöl
- 60g socker
- 1 nypa salt
- 4 ägg
- 200g helmjölk
- 6g bakpulver
- 1 tesked vaniljarom
- 15g solrosolja

Préparation

1. Här är ett enkelt och snabbt recept (om vi bortser från de 2 och en halv timmes vilotid för degen förstås!
2.), och perfekt om du letar efter krispiga våfflor!
3. Med denna deg får du krispiga våfflor på utsidan och mjuka inuti.
4. Receptet är medvetet inte så sött, du kan anpassa det beroende på våffloras tillbehör eller helt enkelt tillsätta florsocker efter gräddning.
5. Utrustning: Våffeljärn Ingredienser: Jag använde Norohy vaniljarom från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
6. Blanda mjöl, salt och bakpulver.
7. Tillsätt äggulorna och oljan, sedan mjölken och vaniljen.
8. Låt degen vila i minst 2 och en halv timme.
9. Därefter, vispa äggvitorna tills de är fasta och vänd försiktigt ner dem i den tidigare degen.
10. Grädda dina våfflor enligt instruktionerna på din apparat.
11. Allt som återstår är att ta fram pålägg, florsocker, smält choklad, glass, lönnsirap.
12. och njuta!