



Amerikansk

Ingredienser

3,5 dl mel

1 tsk. salt

½ tsk. bagepulver

1 æg

1 dl melis

2 spsk. blødt usaltet smør

2 spsk. bagemargarine

1 dl kaffefløde 12%

1 dl mælk

½ dl kærnemælk

1 tsk. vaniljesukker

1-2 dl ristede pekannødder

Variationer

Dejen kan med fordel stilles på køl natten over. Lad dejen varme lidt op inden den bruges.

Dejen kan også tilberedes på en pande som pandekager. Sørg for at lave pandekagerne godt tykke for at opnå samme effekt som en amerikansk vaffel.

Beskrivelse

Hæld mel, salt og bagepulver i en skål og bland det let.

Pisk ægget let i en anden skål og tilsæt melis, smør og margarine. Pisk det godt indtil blandingen er jævn.

Tilsæt kaffefløde, mælk, kærnemælk og vaniljesukker og pisk det godt.

Tilsæt melblandingen fra den anden skål, mens der piskes. Pisk igen blandingen jævn.

Hak pekannødderne groft og bland dem i dejen.

Pensl vaffeljernet med lidt olie og varm det op.

Hæld ca. 1½-2 dl dej i vaffeljernet og bag i 3-4 minutter eller indtil vaflen er gylden.