

VAFLER

INGREDIENSER

- 1 spsk sukker
- 1 æg
- 2 dl mælk
- 2,5 dl vand
- 225 g hvedemel
- 2 tsk bagepulver
- 125 g smeltet smør
- 1 drys salt
- 0,25 tsk vaniljepulver eller kornene fra 1/2 vaniljestang
- 30 g smør til stegning

SÅDAN GØR I

- Pisk alle ingredienserne sammen i en skål med en håndmikser.
- Varm vaffeljernet godt op og smelt en smule smør på vaffeljernet.
- Hæld et par skefulde dej på vaffeljernet, når det er varmt og klar. Luk låget og bag vafflerne til de er sprøde og gyldne.
- Når vafflen er færdig lægges den på en rist. Undlad at stable de færdige vaffler, for så dannes der kondens og de bliver bløde.
- Nyd de friskbagte vaffler, mens de stadig er helt sprøde, friske og lune.



NÅR I BAGER VALER SKAL I BRUGE ET VAFFELJERN

