

GROVE SOMMERSVAFLER



Ingredienser til ca. 10 plater:

4 ss med smør

2 stk egg

2 ss sukker

6 dl lettmelk

2 dl hvetemel

2dl sammalt hvete

1 ts malt kardemomme

½ ts vaniljesukker

½ ts bakepulver, kan byttes ut med natron

½ ts salt

Fremgangsmåte

1. Smelt smør i en kjele. Visp egg og sukker. Tilsett smør og melk.
2. Bland sammen det fine og grove melet med kardemomme, vaniljesukker, bakepulver og salt.
3. Bland alt det tørre med væsken. Visp sammen alle ingrediensene til en klumpfri røre.

4. La vaffelrøren svulle i minst 15 minutter.
5. Smelt smør i vaffeljernet og ha i litt vaffelrøre. Stek vaflene i varmt jern. Avkjøl vaflene på rist for å få en sprø overflate. Dersom du legger dem oppå hverandre vil de bli myke. Nytes med brunost, syltetøy eller det du måtte ønske.

Tips

Om du ikke bruker opp all vaffelrøre, så kan du fryse ned restene og lage resten av vaflene en annen dag. Man kan fint fryse ned ferdigstekte vafler og, men det kan være greit og legge litt matpapir mellom hvert lag før du putter de i fryseren.