Laktosefri vafler



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 3½ | dl  | hvetemel |
| 4 | dl  | [laktosefri](http://www.tine.no/merkevarer/tine-kulturmj%C3%B8lk/produkter/tinemelk-kultur) yoghurt naturell |
| 2 | dl  | laktosefri helmelk  |
| 2 |  | egg |
| 2 | ss  | sukker |
| 5 | ss  | smeltet laktosefritt smør |
| 1 | ts  | kardemomme |
| ½ | ts  | vaniljesukker |
| ½ | ts  | bakepulver  |
| ½ | ts  | salt |

Slik gjør du

1. Mål opp hvetemel, sukker, kardemomme, vaniljesukker, bakepulver og salt.
2. Smelt smøret (men pass på at det ikke koker). og tilsett yoghurt og laktosefri helmelk. Deretter har du i alt det tørre og visper alt sammen til du får en glatt og klumpfri vaffelrøre.
3. La røren stå å svelle i ca15 - 20 minutter.
4. Mens røren sveller, vasker dere opp, tørker og setter på plass alt det rene.
5. Stek vaflene gylne i vaffeljern. Jernet kan smøres med litt laktosefritt smør hvis vaflene er vanskelige å ta ut av jernet. Del på å steke slik at alle får prøve.