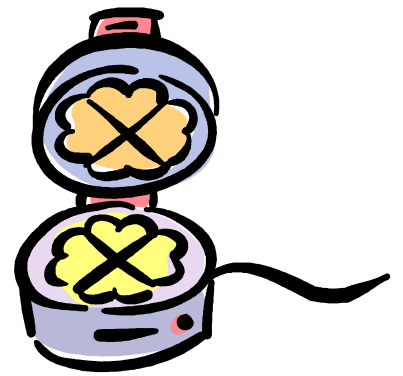


VAFLER (ca.10 plater)

- 5 dl hvetemel
- 4 ss sukker
- 2 ts natron
- 2 ts vaniljesukker
- 4 dl surmelk (mørkeblå)
- 3 dl lettmelk
- 3 egg
- 4 ss smeltet smør



Slik gjør du:

1. Ha hvetemel, sukker, natron og vaniljesukker i en bakebolle.
2. Ha oppi 3 dl lettmelk og 4 dl kulturmilk/surmilk.
3. Rør dette godt rundt med håndvispen. Det skal ikke være klumper.
4. Visp eggene i en kopp. Hell ett og ett oppi røra.
5. Ha til slutt i 4 ss smelta smør i røra. La røra hvile noen få minutter.

Serveres med syltetøy eller rømme 😊