Vafler



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 3½ | dl  | hvetemel |
| 4 | dl  | [kulturmjølk](http://www.tine.no/merkevarer/tine-kulturmj%C3%B8lk/produkter/tinemelk-kultur) |
| 2 | dl  | helmelk  |
| 2 |  | egg |
| 2 | ss  | sukker |
| 5 | ss  | smeltet [meierismør](http://www.tine.no/merkevarer/tine-matlagingsprodukter/produkter/tine-ekte-meierism%C3%B8r) |
| 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 kulturmelk og lettmelk. Deretter har du i alle de 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 smør hvis vaflene er vanskelige å ta ut av jernet. Del på å steke slik at alle får prøve.