

Vafler



Lite tips, bruk telefon eller nettbrett for til å se på oppskriftene, så sparer du miljøet ved å ikke skrive ut bildene 😊

Vafler kan lages på mange forskjellige måter. Å lage vafler kan være en fin måte å få brukt opp rester man har stående i skapet eller i kjøleskapet. Her er et forslag til deg på den store vaffeldagen!



Du trenger:

- Et vaffeljern
- En bakebolle
- Et litermål
- En teskje
- En visp
- En øse
- En kniv
- En liten kjele til å smelte smør i
- En tresleiv til å smøre vaffeljernet med og løsne vaflene fra vaffeljernet med
- En rist til å avkjøle vaflene på
- Et fat til å servere vaflene på



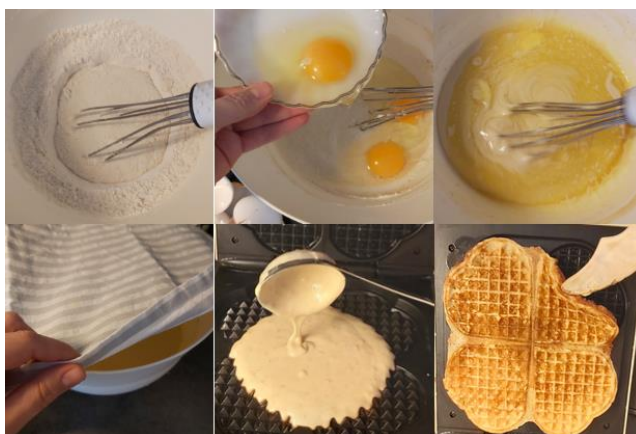
Vaffelrøre:

- 4 dl hvetemel (eller annet mel du har stående i skapet)
- 3 ss sukker (eller annen søtning som f.eks. honning)
- 1 ts vaniljesukker (kan kuttes ut hvis du ikke har)
- 1 ts bakepulver
- 1 ts malt kardemomme (kan kuttes ut hvis du ikke har)
- 4 dl melk (eller rester av fløte, havremelk, yoghurt, rømme. Bruk det du har.)
- 5 stk egg
- 100 g smeltet smør

Vafler

Fremgangsmåte:

1. Ha alt det tørre i en bolle og hell over litt av melken om gangen.
Rør godt mellom hver gang for å få en glatt røre uten melklumper.
2. Kakk eggene og rør dem inn i blandingen.
3. Skjær av en bit med smør og smelt smør i en kjele.
(OBS! Ikke brenn deg). Tilsett smøret i blandingen.
4. La røren svulle (tykne) i 1/2 time.
Er røren for tykk eller for rennende, bare tilsett litt mer melk eller mel.
5. Smør vaffeljernet med litt smør. Stek vafleene (OBS! Ikke brenn deg).
6. Avkjøl vaffelplatene på en rist.
7. Dekk bordet og server vafleene på et stort fat.



«Dessertvaflen»:

Serveres med for eksempel syltetøy, rømme, smør eller brunost.

«Matvaflen»:

Dersom du ønsker å lage «matvaflen» til frokost eller kvelds, kan du bruke grovt mel. Kutt ut sukker, vaniljesukker og kardemomme, og tilsett en liten klype salt i stedet. Serveres med for eksempel gulost, skinke og agurk.

Lykke til ☺