



Vaffeloppskrifter

Her er en enkel og god vaffeloppskrift som lager ca 2 liter røre hvis du ikke søler for mye:

- 4 egg
- 2 dl sukker
- 8 dl melk
- 2 dl smeltet smør
- 2 ts. bakepulver
- 1 ts. salt
- 2 ts. kardemomme
- 9 dl hvetemel

Mikses og helles på 1 liters melkekartonger. Da er det lett å helle i vaffeljernet og lett å fryse ned vaffelrøre som ikke brukes.

Dersom du trenger 3 liter røre så bruk følgende:

- 6 egg
- 3 dl sukker
- 12 dl melk (1,2 liter)
- 3 dl smeltet smør
- 3 ts. bakepulver
- 1,5 ts. salt
- 3 ts. kardemomme
- 13,5 dl hvetemel (1,35 liter)

ALTERNATIV OPPSKRIFT: GROVE VAFLE

1,5 dl Fibramel

1,5 dl Sammalt hvete fin

1 dl havregryn

½ ts salt

½ ts bakepulver

1 SS vaniljesukker

1,5 ts kardemomme

4 dl melk (bruker Ekstralett)

2 egg

2 SS flytende margarin (bruker Vita Hjertego´ flytende margarin)

Bland sammen alt det tørre, deretter melk til klumpefri, så egg og til slutt margarin.

La Svelle i ca 20 minutter



GROVE VAFLER – litt under 3 liter

6 dl Fibramel

6 dl Sammalt hvete fin

4 dl havregryn

2 ts salt

2 ts bakepulver (litt topp)

4 SS vaniljesukker (litt topp)

6 ts kardemomme (litt topp)

1,6 liter melk (bruker Ekstralett)

8 egg

8 SS flytende margarin (Bruker Vita Hjertego´ flytende margarin)

Bland sammen alt det tørre, deretter melk til klumpefri, så egg og til slutt margarin.

La Svelle i ca 20 minutter