

OPPSKRIFT TIL VAFFELRØRE (ca. 3,5 liter)

1 kg hvetemel

0,4 kg sukker

3 egg

1 l melk

1 l kefirmelk

300 g margarin/smør (bruk ikke mindre da vaflene ellers lett kleber)

1 ss kardemomme (én krydderpose á 13 g)

1 ss vaniljesukker

Pisk eggedosis, sikt melet i, spe med melken og rør til en glatt, klumpefri røre. Ha i smeltet margarin. Tilsett krydderet.

Lag gjerne røra kvelden før bruk eller la den stå og svulle minst 30 min.

Porsjonen krever mixer m/stor bolle - og da har du vafler til mange!

Det er ikke nødvendig å smøre vaffeljernet ved steking når denne oppskriften brukes.

Transporteres i melkekartonger (4x1l) eller på brusflasker (3x1,5l). Ikke fyll flaskene eller kartongene helt fulle. Helles direkte fra kartong eller flaske i vaffeljern.

Oppbevares i kjøleskapet. Skriv dato på.