



Vaffelbeger

Vafler er enkelt å lage og en favoritt hos mange både til hverdag og fest. Hva med å servere vafler på en ny måte – som et vaffelbeger?

🕒 40 - 60

👤 ENKEL

Slik gjør du

- ① Bland melk, egg og smeltet margarin i en bolle
- ② Visp inn hvetemel, bakepulver og sukker til en røre
- ③ La røren svulle i ca. 30 minutter før steiking
- ④ Bruk et vaffelbeger jern når du skal steike begeret
- ⑤ Til ett vaffelbeger anbefaler vi 2 ss med røre



For å få en klumpefri røre anbefaler vi at du blander det våte først (egg, melk, smeltet margarin) og så blander du i det tørre til slutt (mel, sukker og bakepulver). Vi anbefaler at du heller melet gjennom en sikt. Visp godt til slutt!



Server gjerne med vaniljeis toppet med bær

Ingredienser

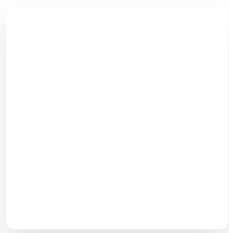
5 dl	Møllerens Hvetemel siktet
2 ts	bakepulver
1 dl	sukker
5 dl	melk
2	egg
1/2 dl	smeltet margarin

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

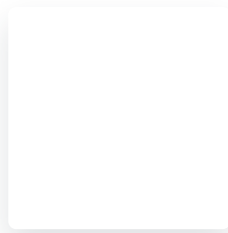
Lignende oppskrifter



Norske
vafler

🕒 20 - 40

👤 ENKEL



Grove
vafler

🕒 20 - 40

👤 ENKEL