



Norske vafler

Vafler pleier å bli en suksess både hos store og små. Denne oppskriften gir ca. 15 vafler

🕒 20 - 40

👤 ENKEL

Slik gjør du

- ① Lag klumpefri røre av hvetemel, bakepulver, sukker og melk
- ② Visp i egg og margarin
- ③ La røren svulle i ca. 30 minutter før steiking



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!



Vafler smaker godt med syltetøy, brunost eller litt rømme

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



**FIBRA
vafler**

🕒 20 - 40

👤 ENKEL



**Grove
vafler**

🕒 20 - 40

👤 ENKEL



**Vaffelbløtk
ake**

🕒 40 - 60

👤 ENKEL



**Vafler,
glutenfri**

🕒 UNDER 20

👤 ENKEL