

Vaffelrøre «Greipstad - røra»

Vafler, en suksess både hos store og små. Sett frem syltetøy, rømme, smør, sukker og brunost, da er du garantert at alle får sine ønsker oppfylt.

Greipstad – røra, gir ca. 2 liter røre

- 4 egg
 - 2,5 dl sukker
 - 11 dl mel
 - 1 ts vaniljesukker
 - 1 ts bakepulver
 - 1 ts kardemomme
 - 1 liter melk
 - 100 gr. Smeltet smør
1. Ha alt det tørre i en bolle og spe ut med litt av melken om gangen. Rør godt mellom hver gang du blander inn, for å unngå klumper.
 2. Rør inn eggene og tilsett smeltet smør. La røren stå og svulle 1/2 time.
 3. Stek vaflene og server dem gjerne varme.

