



VALDEMARSRO

Sprøde vafler

 10 stk. 10 minutter

Ingredienser

1 spsk sukker
1 æg
2 1/2 dl vand
2 dl mælk
3 3/4 dl hvedemel
2 tsk bagepuiver
125 g smør, smeltet
1 drys salt
1/4 tsk vaniljepulver, eller
kornene fra 1/2 vaniljestang

Fremgangsmåde

Det hele blandes og hældes gennem en si (så slipper man for at vente i ½ time og for klumper i dejen), vaffeljernet pensles med lidt olie og varmes godt op og dej hældes på.

Når vaflen er færdig lægges den på en rist og undlad gerne at stable dem, for så dannes der kondens og de bliver bløde.

Allerbedst er at spise dem lige med det samme, mens de stadig er helt sprøde, friske og lune.