



BASKETVAFLER

Forhold

1 liter H-melk
1 liter Kefir
400 gram smeltet smør
500 gram sukker
1 kg hvetemel
4 egg
litt salt
1 teskje bakepulver
1 teskje kardemomme

(la svulle ca. 1 time)

Gir ca. 4 liter røre

Det er mye sukker og smør i denne røren, men det gjør at den er lettere å steke og vi behøver ikke smøre vaffeljernet – så LURT å ikke reduser smørmengden.

Vaffelrøren leveres i melkekartonger eller 1,5 liters brusflasker (=lett for vaffelstekerne og ingen oppvask).