

VAFFELOPPSKRIFT til kiosken på Ferd

TILPASSET 2 x 1,5 LITERSFLASKER.

4 egg

400 g sukker

300 g ekte smør (smeltes og avkjøles)

1 L Helmelk (*ikke* lettmelk)

1 L Kefir

1 kg hvetemel (eller eventuelt med 2/3 hvete 1/3 sammalt hvete fin)

2 ts kardemomme

2 ts vaniljesukker

2 ts bakepulver

Fremgangsmåte:

Vask flaskene og skyll godt (gjerne kvelden før, slik at de er tørre før tapping)

Sett frem melken slik at den ikke er iskald

Smelt smør og sett til avkjøling

Pisk eggedosis av egg og sukker

Bland det våte forsiktig sammen

Bland alt det tørre og sikt det inn i det våte. Røres forsiktig inn

Fyll på flasker (da er det enkelt å helle rett i jernet til steking)

Kan med fordel lages i forkant og fryses, men husk da å ikke fylle flasken helt full + husk å ta ut frossen røre dagen før (sett i kjøleskap for tining)

Hvis du lager rett før bruk, la røra stå litt (gjerne 20-30 min) før steking.

Hvis det er røre til overs som man ikke vil ta med hjem, kan den merkes med dato og settes i kjøleskap (hvis åpen kiosk neste dag) eller i fryseren i kiosken