

# R Ø A V A F L E R

*(Bandyvafler, Fotballvafler osv. etter årstiden)*

## 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 kardemumme

(la swelle ca. 1 time)

**Gir ca. 4 liter røre – (passer akkurat i en  
Tupperware bakebolle)**

Vi vet at 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 VÆR SÅ SNILL å ikke reduser smørmengden.

Vis vaffelrøren leveres i melkekartonger eller 1,5 liters brusflasker, blir det lett for vaffelstekerne og ingen oppvask.