

# Eplevafler

16-20 vafler



## Ingredienser:

- 1 L LETTMELK\*
- 4 EGG\*
- 1.25 DL FLYTENDE MARGARIN\*
- 1 DL HAVREGRYN\*
- 250 G SAMMALT HVETE GROV\*
- 250 G SIKTET HVETEMEL\*
- 2 TS BAKEPULVER
- 1-2 EPLE
- 1 TS KANEL
- 2 TS KARDEMOMME

## Utstyr:

Blandebolle, visp, rivjern, vaffeljern og rist

## Fremgangsmåte:

1. Mål opp og visp sammen ingrediensene utenom eplene til en jevn røre.
2. La røren stå og svulle i minimum 20 minutter før steking.
3. Rasp epler på et rivjern og tilsett i røren.
4. Stek eplevaflene i smurt vaffeljern til de er gyldne og avkjøl på rist.
5. Server vaflene med rørte bær, eller bruk pålegg som for eksempel gulost eller kremost.

Mange synes også det smaker godt med brunost til vafler.

\*Allergener: Laktose, gluten, egg

Cøliaki? Bruk glutenfritt mel og havregryn.

Laktoseintolerant? Bruk laktosefri lettmeik og margarin.