

## Vafler

(10-12 vafler)

Ca. 4 ½ dl hvetemel  
4 dl melk  
4 egg  
90 g smeltet smør eller margarin  
6 ss sukker  
1 ts vaniljesukker eller kardemomme

Gjør slik:

1. Smelt smøret og la det avkjøles litt.
2. Visp eggene med sukkeret.
3. Ha i mel og melk litt etter litt, og rør til ei jevn røra.
4. La røra stå i 20 minutter.
5. Varm vaffeljernet.
6. Ha en liten øse med røre i vaffeljernet.
7. Stek vaflene til de er lysebrune.
8. Server med bær og rømme eller brunost.

## Vaffelii

(10-12 vaffelii)

Nuoin 4 ½ dl nisujauhoi  
4 dl maittoo  
4 munnaa  
90 g sulatettuu voita tahi margariinii  
6 rl sokkerii  
1 tl vaniljesokkerii tahi kardemummii

Tehe näin:

1. Sullaata voin ja anna sen jähtyyt vähäisen.
2. Vispaa munat sokkerin kans.
3. Lissää jauhot ja mai'on pikkuisen kerrala, ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.
4. Anna taikinan siessoot 20 minuttii.
5. Lämmitä vaffelirau'an.
6. Pane pienen kauhan verran taikinaa vaffelirauthaan.
7. Paista vaffelit vaaleepruuniksi.
8. Kuossuta marjoin ja römmen tahi pruunin juuston kans.