

GROVE VAFLER

Ingredienser til ca. 24 plater

Dette trenger du:

- 1,5 l lettmeik
- 8 egg
- 4 dl hvetemel
- 4 dl samalt hvete fin
- 4 dl havregryn
- 2 ts bakepulver
- 1 dl flytende margarin/rapsolje

Slik gjør du:

- Visp eggene.
- Ha i melk, mel, havregryn, og bakepulver.
- La røren svulle i 15 minutter.
- Tilsett flytende margarin eller rapsolje og stek vafleane.

Tips:

Røren er også fin til sveler. Da bytter du ut lettmeik med surmeik.



Foto: www.tine.no