

Bedstemors Vafler	
Ingredienser	Fremgangsmåde
10 g gær 1½ dl lun mælk 250 g mel 4 æggeblommer 1 spsk. sukker 1 spsk. vaniljesukker 2½ dl piskefløde 125 g smeltet smør 4 piskede æggehvider evt. 4-5 spsk. rom eller hedvin	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Rør gæren ud i mælken 4. Pisk halvdelen af melet i - og efterfølgende resten af melet 5. Pisk blommerne i et ad gangen 6. Tilsæt sukker, fløde, vanilje (og rom) 7. Kom det smeltede smør i under omrøring 8. Vend til sidst de stiftpiskede hvider i 9. Bages i vaffeljern på trin 4 eller 5. De skal gennembages for at blive sprøde. 10. Kan fryses med bagepapir mellem lagene. 11. Opvarmes på rist ved 225 - 250 grader i 6-7 min
Redskaber	