



Beskrivelse

Margarinen smeltes i en gryde. Mel og sukker blandes i en skål. Ægget røres i. Mælken tilsættes lidt af gangen til dejen er lind. Den smeltede margarine afkøles lidt og røres i dejen. Vaflerne bages i et forvarmet vaffeljern.

Serveres med is og/eller syltetøj.

Ingredienser

25 g margarine
300 g mel
100 g sukker
1 æg
4½ dl mælk

Tilbehør: Is og/eller syltetøj

Variationer

1. Dejen tilsættes kanel
2. Dejen tilsættes vanillesukker
3. Dejen tilsættes hvedeklid