

TØRRE VAFLER

150 g hvetemel
150 g sukker
150 g smør
3 egg
1 ts bakepulver
½ ts kardemomme (kan sløyfes)



1. Smelt smøret og la det bli litt avkjølt.
Vips egg og sukker til stiv eggedosis.
Tilsett smøret.

2. Tilsett mel i blandet kardemomme,
og bland røren forsiktig, men godt med en slikkepott,
La røren svulle i ca 1 time.

3. Varm vaffeljernet.
Legg en skje røren midt i jernet og klem det sammen.
Stek kakene gyllengule.

4. Ta ut vafler forsiktig på rist til de ble kald og stive. Da kan du knekke dem fra hverandre.
Oppbevar vaflene tørt, i en boks matpapir.

Eller:

Du kan brukes denne oppskrift til **Krumkaker også!**

Vær rask, og rull kakene straks til kremmerhus.

Eller legg dem i eller rundt en kopp eller liten skål.

La kakene stivne før de avkjøles over rist.

Oppbevar dem rett i tett kakkeboks.

ET RIKTIG GOD JUL

GODT NYTTÅR!

Hilsen fra Quiltefoto