

# Fløde vafler

## **Du skal bruge**

150 gram (ca 2½ dl) mel  
2 dl koldt vand  
¼ dl piskefløde  
20 gram smeltet margarine  
1 spsk sukker

## **Sådan gør du:**

- Mel og vand piskes sammen.
- Fløden piskes næsten stiv, og vendes i sammen med margarine og sukker.
- Vaffeljernet varmes op.
- Når vaffeljernet er varmt, fordeles ¾-1 dl dej på bagefladen, jernet lukkes sammen, og vafelen bages nu gylden.
- Vaflerne afkøles på en bagerist.

## **Serveringsforslag:**

Serveres med syltetøj, sukker og/eller flormelis.