



Ingredienser

150 g	æg
30 g	sukker
1 tsk.	FiberHUSK® (5 ml)
30 g	smør eller margarine
400 g	mælk
175 g	majsmel
50 g	Maizena (majsstivelse)
1 tsk.	vanillesukker
½ tsk.	koriander

Norske Hverdagsvafler

Dejen røres med maskine.

Æg, sukker og FiberHUSK® piskes stift. Smørret smeltes og afkøles noget, inden det røres langsomt i æggemassen.

Mælken hældes langsomt i, mens maskinen rører ved lav hastighed.

Melsorterne afvejes i en særskilt skål og blandes med krydderier, inden det hele røres sammen.

Vaffeljernet forvarmes og kan smøres med olie og en bagepensel.

Dejen omrøres mellem hver gang, der tages en ny portion til bagning. Fordel dejen jævnt i et tyndt lag i vaffeljernet.

Vaflerne bages i 2-3 min. til de er gyldenbrune, og lægges i et lag på en bagerist, så de holder sig sprøde.

Vaflerne serveres lune med syltetøj eller mild ost.