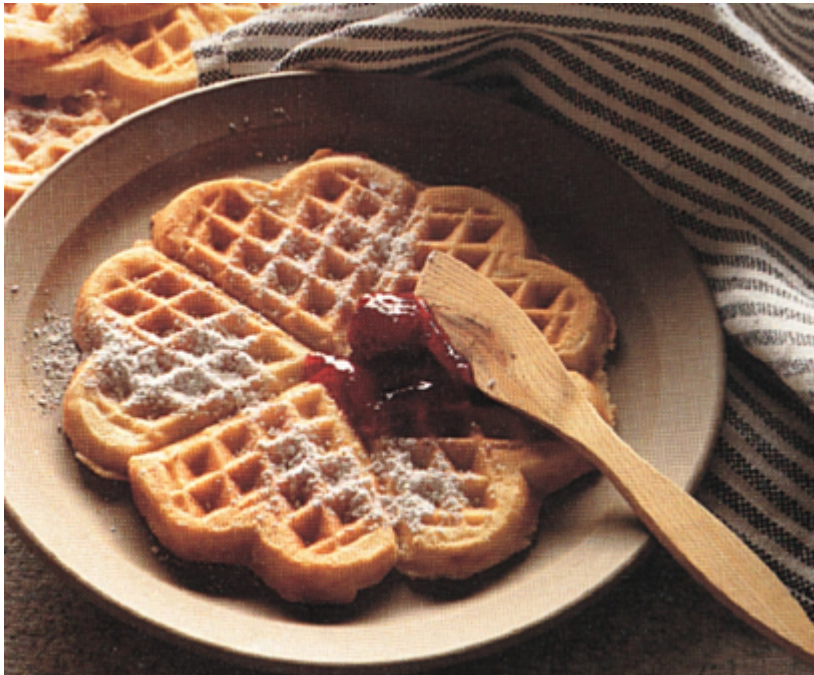


Vafler med bagepulver



10-12 stk.

250 g mel

1 tsk. bagepulver

1 spsk. sukker

1 knsp salt

4 dl mælk

1 æg

125 g smør

Bland mel, bagepulver, sukker og salt.

Rør mælken i lidt ad gangen.

Pisk ægget sammen og pisk det i.

Smelt smørret og lad det svale og rør det meste i. Gem resten til bagningen.

Lad dejen hvile mindst 20 min.

Bag vaflerne.

Tips: dejen kan tilsættes reven skal af $\frac{1}{2}$ usprøjtet citron og eller 1 tsk. vanillesukker.