

Eplevafler

Noen ganger er vafler alt som skal til. <3



Eplevafler:

2 egg

2 dl lettmelk

1 ss sukker

0,5 ts bakepulver

50 gram solsikkeolje

75 gram fin sammalt hvete

100 gram hvetemel

1 eple

en skvis sitrønsaft

0,5 ts kanel

Bland alle ingredienser unntatt eple til en glatt røre og la røren svulle i minst 20 minutter. Skrell og riv eplet rett før steking og bland i røren. Stek vafler og avkjøl de på rist. Server med ditt favorittstæsje.

