Helt enkle lørdagsvafler!

Det er november. Det er lørdag. Det er en fin dag å steke vafler. Dette er ikke oppskriften for deg som er på jakt etter eventyr. Du finner ingen hemmelige eller eksotiske ingredienser her i gården. Det blir ikke noe kjerne av posjerte vaktelegg med gratinert lakrisstrø eller noe annet fancy. På lørdager lager vi snille og gode vafler med litt grovt mel og gjerne en rømmerest fra kjøleskapet. Dette er vaflene som alle liker, som smaker godt med litt syltetøy eller brunost, men som jeg også smugspiser med ekstra smør og sukker på, mens jeg står og steker. Du vet. Vi må kose oss når vi kan.

Du trenger:

4 dl siktet spelt eller hvetemel

1 dl sammalt spelt eller hvete, grov

1 dl sukker

0,5 ts kardemomme

0,5 vaniljesukker

2 ts bakepulver

4 dl melk

1 dl rømme

2 egg

60 g smeltet smør+mer til steking

Bland mel, bakepulver, vanilje, kardemomme og sukker i en bolle. Tilsett melk og rør til en glatt røre. Pisk inn rømme og smeltet smør. Knekk til slutt i egg og rør til alt er blandet. La røren svelle i 30 minutter. Stek vafler som du pleier og avkjøl på rist. Kos deg.