



Speltvafler med honning

Ingredienser

50 g smør
75 g honning
1 stort egg
5 dl melk
1 ts kanel
1 ts vaniljesukker
250 g speltmel



Fremgangsmåte

Smelt smør og honning sammen. Avkjøl. Ha i en bolle og pisk inn egget med en stålvisp. Pisk deretter inn melken og de tørre ingrediensene. La deigen stå og svelle i 20 min.

Stek gyldne vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk litt ekstra smør til stekingen. Avkjøl på rist.

Serveres nystekte!

Tips

Vaflene smaker nydelig sammen med litt vaniljekesam og dryss av sukker.

Se også oppskrift på "Speltvafler".