

LUKSUS VAFLER

250 g mel
1 tsk sukker
½ tsk salt
1 dl vand
1 dl øl
4 æggeblommer
200 g smeltet smør
2 dl piskefløde let pisket
4 stiftpiskede æggehvider

Mel, sukker og salt røres med vand og øl til en tyk dej.
Rør æggeblommerne i en ad gangen og derefter det smeltede smør.
Vend stiftpiskede æggehvider i til dejen er let og luftig.

Put en stor skefuld dej midt på pladen i det opvarmede smurte vaffeljern,
luk vaffeljernet og bag til vaflerne er lysebrune.