

Kage/Dessert - 4 personer

Vafler på trangia

Ingredienser

1 spsk sukker

1 æg

2 dl mælk

2½ dl vand

225 g hvedemel

2 tsk bagepulver

125 g smør, smeltet

1 drys salt

0,25 tsk vaniljepulver eller kornene fra 1/2 vaniljestang

30 g smør eller flydende stegemargarine til stegning

Blåbær eller jordbær syltetøj

Flormelis

Forberedelse

Smelt smørret. Pisk alle ingredienserne sammen i en skål.

Læg en lille rist eller 2 jernstænger direkte på trangiaet overdel, så vaffeljernet har et godt sted at stå, uden at den kvæler flammerne. Den skal stå næsten ned mod overdelen.

Brug god varme med trangiaets gasblus. Varm vaffeljernet godt op på begge sider, og smelt en smule smør på stegefladen.

Tilberedning

Hæld et par skefulde dej på vaffeljernet, når det er varmt og klar. Ikke for meget, da det hæver og kan sive ud over det hele. Luk vaffeljernet til, og bag vaflerne til de er sprøde og gyldne. Jernet skal vendes 2-4 gange under bagningen af en vaffel. Der skal være god blus på gassen under hele bagningen.

Når vaflen er færdig lægges den gerne på en rist. Undlad at stable de færdige vafler, for så dannes der kondens og de bliver bløde.

Nyd de friskbagte vafler, mens de stadig er helt sprøde, friske og lune.

Servering

Vaflerne bliver endnu bedre hvis de serveres med flormelis og blåbær eller jordbær marmelade.

Alternativt kan bruges mild græsk yoghurt eller 18% creme fraiche, samt lidt friske blåbær.