

Robin Hoods vafler:

18 egg
3 små målekopper sukker
3 kopper solsikkeolje
3 l kefir
3 l lettmelk
3 l vann

2 ss bakepulver
Fyll på med mel

Visp sammen alle de våte ingrediensene, og tilsett deretter bakepulver og nok mel til at røren blir passe tykk. Visp til røren er glatt og klumpfri. La svulle i ca. 15 minutter før vaflene stekes gyllenbrune i vaffeljern. Nyt med syltetøy, rømme, smør, sukker, brunost eller bare som de er.

STIFTELSEN —
ROBIN
HOOD
HUSET
—