

på tallriken

På tallrikens frasiga våfflor



8 våfflor:

- 100 g smör
- 3 dl vetemjöl
- 1 msk strösocker
- 2 tsk vaniljsocker
- 1 tsk bakpulver
- 1/2 tsk salt
- 4 dl mjölk
- 2 ägg

Att servera till:

- 3 dl vispgrädde
- Sylt efter tycke och smak
- och/ eller lite färska bär

Gör så här:

1. Smält smöret och låt sedan svalna något.
2. Rör ihop de torra ingredienserna.
3. Vispa ner äggen och hälften av mjölken. När du har fått ihop en jämn smet tillsätt resterande mjölk. Låt gärna smeten stå och vila i kylskåp en stund (10- 20 minuter eller längre)
4. Håll gräddade våfflor varm i ugnen (75°C) så de behåller sin frasighet.

Servera med vispad grädde, sylt och/ eller lite färska bär.