

Våfflor

50 g Mat & Bak Smör
1 tsk Bakpulver
1.8 dl Vetemjöl
2 dl Mjök

Tillagning

1. Smält smör och låt det svalna något.
2. Blanda bakpulver och vetemjöl i en bunke.
3. Tillsätt mjök och det avsvalnade smöret i mjölblandningen och vispa till en jämn smet.
4. Hetta upp våffeljärnet och grädda våfflor i omgångar.
5. Servera våfflor med exempelvis grädde och sylt.

Glutenfria våfflor

15 g Mat & Bak Smör
1.2 dl Mandelmjöl
0.5 krm Salt Fint
2 st Ägg
1 dl Mjök
0.5 msk Fiberhusk

Tillagning

1. Smält smör och låt det svalna något.
2. Blanda mandelmjöl och salt i en bunke.
3. Tillsätt ägg, mjök och det avsvalnade smöret i mjölblandningen. Vispa till en jämn smet. Tillsätt försiktigt fiberhusken under vispning så att den inte klumpar sig.
4. Hetta upp våffeljärnet och grädda våfflor i omgångar.
5. Servera våfflor med bär, sylt, grädde.

Bananvåfflor

1 st Banan
2 st Ägg
1 msk Kokosmjöl
0.7 tsk Kakao
0.5 tsk Bakpulver
0.7 msk Kokosolja

Topping

0.3 st Banan
41.2 g Blåbär
0.7 dl Grekisk Yoghurt
0.7 msk Chokladsås

Tillagning

1. Bananvåfflor: Mosa mogna bananer i en bunke och tillsätt ägg, kokosmjöl, kakao och bakpulver. Mixa med en stavmixer till en smet.
2. Hetta upp våffeljärnet och smörj det med lite kokosolja. Grädda våfflor i omgångar. Tillsätt lite mer kokosolja inför varje gräddning.
3. Topping: Skiva en banan. Ta fram blåbär, yoghurt och chokladsås.
4. Servera våfflor med en klick yoghurt, banan, blåbär och ringla över lite chokladsås