

# VÅFFELRECEPT

Frasvåfflor (ca 8 st.)

100 gram smör, smält

4 dl mjölk

3 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

1/4 tsk salt



- Smält smör, blanda i mjölken och låt det svalna.
- Blanda ihop vetemjöl, salt och bakpulver i en bunke.
- Häll i hälften av mjölk- och smörblandningen och rör i hop till en klumpfri smet. Tillsätt resten av mjölken.
- Låt smeten vila 20 min innan du gräddar våfflorna.
- Smöra våffeljärnet innan första våfflan.

Tillbehör: vispad grädde (eller crème fraiche) och bär eller sylt.