

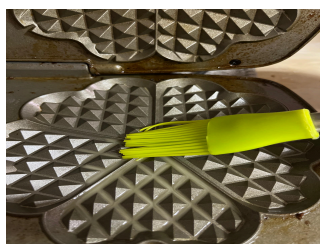
Mellisvåfflor 2 portioner



Redskap	Ingredienser
dl-mått tsk-mått bunke visp pensel våffeljärn	2 dl mjölk (mjölkfri går bra) ½ dl flytande margarin (mjölkfritt går bra) ½ tsk bakpulver 1 ½ dl vetemjöl lite flytande margarin till våffeljärnet

Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.<input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.<input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.<input type="checkbox"/> Sätt i kontakten till våffeljärnet. <p>OBS: Se till att våffeljärnet inte står för nära något annat.</p>
	<p>Mät upp och häll i en bunke;</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1 ½ dl vetemjöl<input type="checkbox"/> ½ tsk bakpulver <p>Rör om med vispen så att bakpulvret blandas med mjölet.</p>
	<p>Mät upp och häll i samma bunke;</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 2 dl mjölk <p>OBS: Häll i hälften av mjölken först och vispa så är det lättare att få en klumpfri smet!</p>
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Tillsätt ½ dl flytande margarin till din smet.<input type="checkbox"/> Vispa allt till en klumpfri smet.



traditionellt våffeljärn



Belgiskt våffeljärn

- Pensla våffeljärnet med lite flytande margarin så att inte våfflorna fastnar.



Ta cirka $\frac{3}{4}$ dl smet till en våffla. Olika våffeljärn är lite olika stora, så du kan behöva ändra mängden smet så det passar ditt järn. Se till att det inte blir för mycket smet så det rinner över.

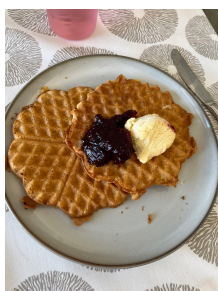


- När våfflorna fått en fin färg är de klara.



- Till mellanmål är det bra med lite frukt/bär till våfflorna.
- Våfflor är godast varma och nygräddade.
- Om du inte är allergisk, lägg gärna några nötter på frukten.

TIPS!



- Äter du våffla som efterrätt eller som fika är det gott med sylt och en klick glass eller grädde till.
- På hotell kan man få våfflor till frukost!
- Får du smet över, häll över den i en PET-flaska och ställ in i kylen, så kan du använda den nästa dag.
- Om du inte har flytande margarin hemma, så smält vanligt margarin på låg värme i en kastrull. $\frac{1}{2}$ dl flytande = 50 gram fast margarin!