



# Våfflor

Ca 6 - 8 styck



Lätt



Ca 40 Min.



## Ingredienser

125 g smör

3 1/4 dl vetemjöl (eller hälften vetemjöl, hälften grovt mjöl)

1/2 tsk Dr. Oetker Bikarbonat

Ca 1/2 msk socker

4 dl mjölk

## 1 Gör så här:

Smält smöret och låt det svalna. Blanda alla torra ingredienser i en stor skål. Vispa i hälften av mjölken till en jämn smet. Tillsätt resten av mjölken och det avsvlnade smöret.

2 Hetta upp ett våffeljärn. Pensla med lite smält smör vid första laggen, särskilt väl om järnet är nytt. Lägg på knappt 1 dl smet till varje lagg, mer eller mindre beroende på våffeljärnets storlek.

3 Grädda våfflorna i hett våffeljärn tills de fått fin färg. Lägg de nygräddade våfflorna på galler. Servera så nygräddade som möjligt.



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg · [www.oetker.se](http://www.oetker.se)

E-Mail: [info@oetker.se](mailto:info@oetker.se) · Tel: +46 (0) 31-86 45 80