



Saffransvåfflor

Ca 8 styck



Lätt



Ca 60 Min.



Ingredienser

75 g smör
1 msk Dr. Oetker Saffransarom
3 1/2 dl vetemjöl
1/2 tsk salt
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 1/2 msk socker
2 st ägg
4 dl mjölk och smält smör till
gräddning

Underbara våfflor som smakar perfekt med lättvispad grädde och gärna hemlagad sylt...

1 Gör så här:

Smält smör och låt svalna något. Tillsätt saffransarom i smöret. Blanda alla torra ingredienser och vispa ned äggen. Tillsätt hälften av mjölken och smöret. Rör till en slät smet och tillsätt resten av mjölken.

2 Låt smeten svälla ca 20 minuter.

3 Värm våffeljärnet och pensla det med smält smör. Grädda våfflorna gyllengula.



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg · www.oetker.se
E-Mail: info@oetker.se · Tel: +46 (0) 31-86 45 80