



DESSERT

Morbergs Frasvåfflor

Kock: **Per Morberg** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Dessa frasvåfflor är något av det godaste jag vet!



INGREDIENSER

4 tsk strösocker
4 tsk matsmör
1 dl mineralvatten (naturell)
2 dl vetemjöl
2 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

- 1** Rör samman mjöl och mineralvatten.
- 2** Vispa grädde och rör försiktigt ner i smeten tillsammans med smält smör.

3

Hetta upp våffeljärnet och lägg i en klick smör.

4

Grädda våfflorna ljusgula.

5

Vänd våfflorna i socker och låt dem svalna på galler.

6

Servera med sylt och vispad grädde.