



VEGETARISK

Glutenfria våfflor

Kock: **Catrin Egerfors** Tid: **15 min** Portioner: **4**

Sköna lediga dagar! Vad passar då bättre än våfflor med gul, rosa och lila grädde?! Både färgglatt och supergott! Våfflorna är både glutenfria och veganska, gjorda på bovete/teffmjöl. För att få en fin färg på grädden har jag bara mixat grädden med olika bär.





INGREDIENSER

100 g mjölkfritt smör
5 dl havremjölk
4 dl bovete & teffmjöl
1 tsk himalayasalt
2 msk kokossocker
1 krm äkta vaniljpulver
2 tsk bakpulver



GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält smöret och vispa ihop alla ingredienser i en skål.
- 2** Grädda våfflorna i våffeljärn, ta ungefär 1 dl smet per våffla.
- 3** För att få en fin färg på grädden behöver du bara mixa valfri växtbaserad grädde med olika bär, exempelvis:
Gul: Grädde + ananas och mango
Rosa: Grädde + hallon
Lila: Grädde + blåbär