GENERELL

Glutenfria våfflor

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Är det en dag i detta hem som alltid firas av oss båda är det våffeldagen

Doften av våfflor och fraset när man sätter tänderna i dem! Vem kan vänta innan den ligger på tallriken med sin favorit topping? Minst en intages vid våffeljärnet. Här kommer ett recept på glutenfria (och äggfria) frasiga våfflor.

Vi avnjöt den första omgången av årets våfflor med en salt topping - en röra på turkisk yoghurt, äpple, pepparrot, lufttorkad svensk skinka och schalottenlök.

INGREDIENSER

30

75 g smör
3 dl glutenfri mjölmix (vi använder finax)
1 dl majsstärkelse
1 tsk fiberhusk
1,5 tsk bakpulver
1 tsk salt
4 dl kolsyrat mineralvatten
1 dl valfri mjölkdryck
1,5 tsk kanel (kan uteslutas)
smör att steka i

GÖR SÅ HÄR

1. Smält smöret och låt det svalna lite. Du kan absolut bryna smöret för lite kolatoner på dina våfflor.
2. Blanda ihop alla torra ingredienser i en bunke. Blanda väl så att inte det blir maizenaklumpar.
3. Vispa ned mjölken och vattnet, låt den svälla i ca 30-45 minuter innan du tillsätter det avsvalnade smöret.
4. Värm upp våffeljärnet, pensla järnet med lite smör och häll i lagom mängd smet i ditt järn. Grädda dem tills de är gyllene.
   Om du inte ska äta dem direkt, ha ugnen på lite värme, ca 50 grader och lägg våfflorna på ugnsgallret.