



Semmelvåffla

Kock: **Monika Österheim** Tid: **45 min** Portioner: **10**



Kalasfika i semmeltider på nolltid! Zeina i Zeinas Kitchen har gjort de här små goda våffelsemlorna. De kan vi inte låta bli att dela!

Zeina vann Stora Matbloggpriset Folkets Val 2015. Ni följer henne kanske redan men om inte, kika genast in i hennes kök. Småbarnsmamman Zeina, älskad av alla, lagar inspirerande, enkel vardagsmat för familjen från alla världens hörn i turbofart.



INGREDIENSER

Våfflor

- 50 g smör
- 2 ägg
- 6 dl mjölk
- 5 dl vetemjöl
- 2 krm salt
- 1 tsk vaniljsocker
- 0.5 tsk kardemumma
- 1 msk socker

Fyllning

3 dl grädde
50 g mandelmassa

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält smöret. Vispa äggen i en bunke. Blanda 3 dl av mjölken och hela mängden mjöl med äggen, rör om tills du får en klumpfri smet. Häll sedan i resten av ingredienserna och rör om smeten.
- 2** Hetta upp våffeljärnet och pensla med smör vid behov. Grädda våfflorna och lägg dem på ett galler, inte ovanpå varandra så de mjuknar. Skär ut 5 bitar av varje våffla. Riv mandelmassan och rör ut med lite mjölk eller grädde tills den mjuknar och blir bredbar. Spritsa grädde på en våffelbit och klicka på lite mandelmassa. Lägg en våffelbit ovanpå och pudra med florsocker.