



DESSERT

Våfflor

Kock: **Roy Fares** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Starta dagen med en riktigt lyxfrukost. Gott och enkelt.

Serveras tillsammans med vispad grädde och favoritsylten.



INGREDIENSER

120 g smält smör
1 st vaniljstång
3.5 dl vetemjöl
2 msk strösocker
1 tsk bakpulver
2 st ägg
4 dl mjölk
1 st citron (enbart zesten)

GÖR SÅ HÄR

1

Smält smöret i en kastrull, dela och skrapa ur fröna ur vaniljstången och lägg i allt i det smälta smöret.

2

Blanda alla torra ingredienser - vetemjöl, strösocker, bakpulver i en bunke, blanda i ägg och lite i taget av mjölken med en visp.

3

Blanda till en slät och fin våffelsmet.

4

Sist blandar du i det smälta smöret och citron zest.

5

Hetta upp våffeljärnet ordentligt, pensla på lite smör för de första våfflorna. Häll på lagom med smet och grädda våfflorna 2-3 minuter eller till gyllenbruna.