



Chokladvåfflor

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **30 min** Portioner:



Här kommer ett smarrigt recept till Våffeldagen ? lyxiga våfflor med mörk choklad i smeten. Servera dem med lättvispad grädde och en god chokladsås!

Använd choklad av fin kvalitet för riktigt goda våfflor. Det siktade dinkelmjölet går utmärkt att byta ut mot vanligt vetemjöl. Receptet är för 8-10 stora våfflor.

Tips! Vill du lyxa till våfflorna ännu mer? Ringla både chokladsås och kolasås på våfflorna och strö över hackade jordnötter, så får du en snickersvåffla!



INGREDIENSER

200 g smör
100 g mörk choklad, hackad
2 ägg
45 g florsocker
240 g siktat dinkelmjöl
0,5 msk bakpulver
0,5 tsk salt

Till servering

vispad grädde

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält smöret i en kastrull.
Ta av från plattan och tillsätt chokladen. Rör så att den smälter. Låt svalna något.
- 2** Knäck äggen och separera gulor och vitor.
Vispa äggulor och florsocker poröst med elvisp.
- 3** Rör ner smör- & chokladblandningen i äggvispet.
Sikta ner mjöl, bakpulver och salt. Rör ihop till en slät smet.
Tillsätt mjölken och blanda väl.
- 4** Vispa äggvitorna till en fast skum. Vänd ner dem i smeten.
- 5** Hetta upp våffeljärnet och pensla laggen med smör. Grädda våfflorna.
Lägg över dem på galler eller direkt på en tallrik.
- 6** Servera med vispad grädde och en god chokladsås (recept HÄR, recept på lakritschokladsås HÄR). Strö gärna över krossade maränger (recept HÄR) och pudra med kakao eller florsocker!