



Mandelvåfflor

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner: **6**



Våfflor med smak av citron och vanilj. Glutenfria.

Dessa våfflor är gjorda på mandelmjöl, perfekt för den som inte tål gluten. Vill du även göra dem mjölkfria - byt ut grädden mot krämig kokosmjölk och smöret mot kokosolja!



INGREDIENSER

2 msk smält smör
0.5 msk fiberhusk
2 dl vispgrädde
0.5 tsk vaniljpulver
4 st ägg
1 st citron, rivet skal
2.5 dl mandelmjöl
1 krm salt
2 tsk bakpulver

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda mandelmjöl, fiberhusk, salt, vaniljpulver, bakpulver och citronskal i en bunke.
- 2** Vispa ner grädden i mjölblandningen.
- 3** Rör ner äggen ett i taget och vispa ihop till en slät smet. Låt svälla några minuter.
- 4** Rör ner hälften av smöret i smeten, spara resten till att smörja våffeljärnet med.
- 5** Grädda i våffeljärn och servera ljumma med bär och lättvispad grädde.