



Slötorps Frasvåfflor – på riktigt

Alldeles vanliga men ändå ovanliga frasvåfflor därför att de blir sådär riktigt frasiga som man önskar sig men nästan aldrig får. Serveras naturligtvis med med sylt och grädde.

Receptet ger 10-12 Våfflor..

Ingredienser

- 3 dl vetemjöl
- 2.5 dl vichyvatten eller mineralvatten
- 2.5 dl vispgrädde
- 25 gram smör, smält

Gör så här

1. Vispa mjöl och vatten till en jämn smet. Vispa grädden tjock.
2. Blanda först ner det smälta smöret i mjölsmeten, och sedan den vispade grädden.
3. Smörj våffeljärnet med smält smör till första laggen. Lägg 3/4-1 dl smet per lagg och grädda våfflorna guldbruna. Låt svalna på galler så att de behåller frasigheten.

Servera med sylt och vispad grädde.

Smaklig Måltid

/Peter