



Våfflor som är fyllda med rödlök, oliver och parmesanost!

Matiga våfflor som är fyllda med en massa godsaker!

Gör så här:

- ☐ Smält smöret och kläck därefter i äggen, saltet och bakpulvret.
- ☐ Tillsätt därefter mjölet och fyll på med mjölken när smeten börjar bli för torr.
- ☐ Tillsätt mjölk tills du får en slät våffeldegen som är något tjockare än en vanlig pannkakssmet.
- ☐ Slutligen kan du tillsätta lite kolsyrat vatten för att få våfflorna riktigt fräsiga.
- ☐ Fyll därefter dina våfflor med valfri fyllning.

Ingridienser

500 g Vetemjöl

5 st Ägg

250 g Smör

2 tsk Bakpulver

1 tsk Salt

Mjölk tills degen är slät

Går bra att också tillsätta en skvätt kolsyrat vatten för att få de mer fräsiga!

Fyllningsalternativ:

Parmesanost

Serrano

Rödlök

Oliver

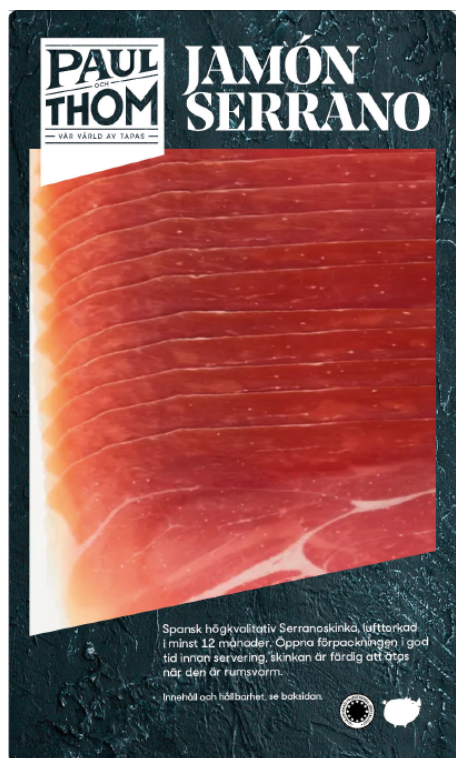
Bruschettakrydda



Bruschetta mix Classic



Parmigiano Reggiano 16+ mån.



Jamón Serrano



Spanska oliver med pimento