

Våfflor

Räcker till ca 12 laggar

4 ½ dl dinkelmjöl, siktat

1 ½ msk strösocker

1 tsk salt

2 tsk bakpulver

2 ägg, lätt vispade

5 dl kärnmjök

75 g smält smör, avsvatnat

Blanda alla torra ingredienser i en bunke, tillsätt äggvispet och kärnmjölken. Vispa till en jämn smet. Tillsätt det smälta smöret och vispa ytterligare tills allt smör är inarbetat. Låt smeten vila minst 20 minuter eller över natten. Hetta upp en våffellagg. Smörj vid första gräddningen.