BAKA

Frasiga våfflor med blåbärssås

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **15 min** Portioner: **4**

Det perfekta receptet på frasiga våfflor och med en härlig blåbärssås till. Otroligt gott och enkelt att tillaga!

Hemligheten att få våfflorna perfekt frasiga är att ha alla ingredienser riktigt kalla. Jag byter också ut stilla vatten till kolsyrat vatten i smeten och blandar i det precis innan jag ska göra våfflorna.
Detta är ett bra grundrecept på våffelsmet och du får ca 8 st våfflor.
Du kan smaksätta dina våfflor om du vill prova något nytt, till exempel med hackad choklad, riven kokos, malda hasselnötter eller kanel.
Denna gång valde jag att göra en superläcker blåbärssås till. Du kan använda färska eller frysta blåbär, väljer du frysta behöver de inte tina.
Det blev så himla gott och jag serverade våfflorna med lite lättvispad grädde.

15

INGREDIENSER

Till blåbärssåsen:
3 deciliter blåbär, färska eller frysta
3 matskedar citronjuice
4 matskedar ljus sirap
2 matsked vatten
0.5 tesked ljus maizena

Till våffelsmeten:
125 gram smält smör, avsvalnat
2 deciliter kall mjölk
4 deciliter mjöl
2 kalla ägg
1 tesked bakpulver
3 deciliter kallt bubbelvatten

GÖR SÅ HÄR

1. Blåbärssås:I en liten kastrull, tillsätt blåbär, citronsaft och sirap. Koka upp på medelvärme. I ett glas, blanda maizena och vatten, vispa tills slätt. Rör ner bären i omgångar. Låt koka under omrörning i ca 2 minuter eller tills det tjocknar. Serveras gärna varm.

2. Frasiga våfflor:Vispa ihop mjölk, ägg och siktat mjöl. Tillsätt bakpulver, smör och sodavatten. Hetta upp våffeljärnet. Smörj med lite smör första gången. Grädda våfflorna tills de är gyllenbruna. Lägg dem på galler så håller de sig frasiga.
Servera med blåbärssås och lättvispad grädde.