

Glutenfria våfflor, originalrecept från internet

- 75 g smör
- 110 g (2 dl) majsstärkelse
- 120 g (2 dl) glutenfri mjölmix t.ex. Lailas eller Finax
- 2 tsk bakpulver
- ½ tsk salt
- 400 g (4dl) mjölk

1. Smält smöret och låt svalna något
2. Blanda de torra ingredienserna i en bunke
3. Vispa ner mjölken
4. Knäck äggen ner i smeten och vispa till en slät smet
5. Tillsätt det smälta smöret
6. Pensla järnet med smör och grädda gyllenbruna våfflor

Mitt justerade recept

- 100 g smör
- 1,5 dl Lailas (blå eller gul okänt)
- 1 dl bovete
- 1,5 dl majsstärkelse Maizena
- 1,5-2 tsk bakpulver
- ½ tsk salt
- 3 dl mjölk
- 1 dl kolsyrat mineralvatten naturell
- 2 ägg

Tillred som ovan