

Våfflor till efterrätt, vegan (4 portioner)

Våfflor kan ätas både som varmrätt och som efterrätt. Detta är ett recept som passar till efterrättsvåfflor.

- 6 dl siktad dinkel (eller vanligt vetemjöl)
- 1 dl havregryn
- 2 tsk bakpulver
- 1-2 tsk vaniljsocker
- 1 nypa salt
- 1 msk honung
- 5 dl sojayoghurt
- 2 dl vegetabilisk mjölkdryck av t.ex. havre, ärtor, mandel, soja
- 1 dl kallpressad rapsolja
- 2 tsk hela kardemummakärnor som stöts i mortel (kardemumma som köps mald har inte samma fina smak)

Blanda mjöl, havregryn, bakpulver, vaniljsocker, salt och kardemumma i en bunke. Blanda yoghurt, mjölkdryck, rapsolja och honung i en annan bunke. Rör ihop alla ingredienserna och blanda väl. Smeten blir ganska tjock.

Hetta upp våffeljärnet och pensla med litet olja när första våfflan ska gräddas, sedan brukar det inte behövas mer fett till de andra våfflorna. Lägg en generös klick våffelsmet i våffeljärnet och stäng igen. Grädda till önskad färg. Jag vill ha mina litet hårdare gräddade än min man. Våfflorna blir frasiga och goda.

Kan ätas med sylt, kompott, grädde – vanlig eller vegan, honung, lönnsirap eller glass, gärna med litet kokossocker på toppen. Smeten kan sparas i kylskåpet till nästa dag ifall man inte orkar äta alla våfflor på en gång.

Suzanne Gundler

