# WILFA **VÅFFLOR** RECEPTHÄFTE

# INNEHÅLL


4 10 TIPS FÖR ATT FÅ DE BÄSTA VÅFFLORNA

6 GRUNDRECEPT PÅ VÅFFELSMET

8 HAVREVÅFFLA

10 SPENATVÅFFLA

12 VÅFFELTOAST

14 OMELETTVÅFFLA

15 POTATISVÅFFLA

16 GLUTENFRI VÅFFLA

18 VEGANSK VÅFFLA

20 PUMPAVÅFFLA PÅ PINNE

22 BELGISK VÅFFLA

24 VÅFFEL-COOKIES

26 RENGÖRINGSVÅFFLA

# 10 TIPS FÖR ATT FÅ DE BÄSTA VÅFFLORNA

EXPERIMENTERA MED NYA VÅFFELRECEPT. KOM IHÅG ATT MED EN RENGÖRINGSVÅFFLA BLIR VÅFFELJÄRNET SOM NYTT.

1 Ett bra järn som steker jämnt är viktigt för ett bra våffelresultat. Ett våffeljärn med koniska plattor och luftspalter kommer ge de mest jämnt stekta våfflorna. Detta beror på att de koniska plattorna säkerställer att våffelsmeten och därmed luften i smeten trycks utåt och luftbubblorna kommer att fly genom luftspalterna.

2 Du får de bästa våfflorna genom att steka i våffeljärn med luftspalter inbyggda i järnet. Detta gör att överflödig fukt sipprar ut och våfflorna blir krispiga på utsidan och förblir saftiga på insidan.

3 Låt våffelsmeten svälla i 15-30 minuter så att ingredienserna blandas väl och så att mjölet binder sig till vätskan. Om du använder bakpulver eller bikarbonat i blandningen måste det ges lite tid att aktivera. Det blir lättare att baka och våfflorna blir luftigare.

4 Om smeten är för tunn kan våfflorna fastna i både locket och botten på våffeljärnet, särskilt när du använder havregryn och annat grovt mjöl i blandningen.

5 Placera inte våfflor ovanpå varandra efter bakning om du vill ha en krispig yta på våfflorna. Lägg istället våfflorna på ett galler när de är färdigstekta.

6 Om du vill ha extra krispiga våfflor kan du ha lite mineralvatten i smeten.

7 Ta hand om våffeljärnet och beläggningen, använd inte metallredskap, utan endast trä och plast. Detta gäller också för skopan som används.

8 Använd din kreativitet när du gör våfflor; Du kan lägga i kryddor, kakao, riven marsipan, apelsinskal och mycket mer för att förbättra våfflornas smakupplevelse. Undvik ingredienser som fastnar i våffeljärnet, såsom karamell och krokant, eller livsmedel som inte smälter, t.ex. hela nötter.

9 Grova våfflor fastnar lättar i våffeljärnet, smörj därför våffeljärnet med smör mellan var 2: e och 3: e våffla så släpper de lättare.

10 Våffelsmet med havregryn bör ha lite tid att svälla innan stekning. Det är en bra idé att göra mjöl av havregryn, du gör det enkelt i en blender.

Scanna QR koden för att se utbudet av Wilfa våffeljärn.

# GRUNDRECEPT PÅ VÅFFELSMET

NYSTEKTA VÅFFLOR SMAKAR ALLTID BRA

HÄR ÄR ETT ENKELT GRUNDRECEPT MED INGREDIENSER SOM DE FLESTA HAR HEMMA. OM DU VILL HA ANDRA VARIANTER KAN DU ENKELT LÄGGA TILL ELLER ÄNDRA NÅGRA INGREDIENSER, SE TIPS NEDAN.

Du kan äta våfflorna varma utan något på, eller prova traditionella tillbehör, såsom grädde och sylt, eller smör och brunost. Våfflor smakar extra bra med en god kopp kaffe.

## INGREDIENSER

| | | |
|---|---|---|
| Vetemjöl | 4 | dl |
| Socker | 5 | msk |
| Bakpulver | 1 | tsk |
| Mald kardemumma | 1 | tsk |
| Mjölk | 4 | dl |
| Ägg | 5 | st |
| Smält smör | 100 | g |

## GÖR SÅ HÄR

1. Blanda allt till en jämn smet.
2. Låt svälla i en halvtimme innan du börjar steka.
3. Stek i våffeljärnet.
4. Servera & njut!

**TIPS!**

| | |
|---|---|
| HAVREVÅFFLOR | Byt ut hälften av vetemjölet med havregryn. |
| GROVA VÅFFLOR | Ersätt hälften av vetemjölet med grovt mjöl och / eller fullkornsvetemjöl |
| CITRUSVÅFFLOR | Tillsätt lite finrivet apelsin och / eller citronskal. Tvätta apelsinen / citronen innan du skalar. Använd endast den gula / orange delen av skalet. |
| MOROTSVÅFFLOR | Tillsätt 1-2 rivna morötter. |
| BANANVÅFFLOR | Tillsätt 1-2 mosade bananer. |
| CHOKLADVÅFFLOR | Tillsätt 100-200 gram hackad choklad. |
| MEJERIVÅFFLOR | Byt ut mjölken mot gräddfil, grädde, gräddmjölk eller liknande. |
| POTATISVÅFFLOR | Tillsätt 1-2 rivna potatisar. |
| OSTVÅFFLOR | Gör vanlig våffelsmet, men utan socker. Tillsätt 100-200 gram riven ost |

# HAVRE-VÅFFLA

SUNDA OCH GODA HAVREVÅFFLOR, UTMÄRKT SOM ERSÄTTNING FÖR BRÖD, FRUKOST, LUNCH OCH KVÄLLSMAT.

## INGREDIENSER

(10-12 st.)

| | | |
|---|---|---|
| Havregryn | 4 | dl |
| Vetemjöl | 1 | dl |
| Bakpulver | 2 | tsk |
| Kardemumma | 1-2 | tsk |
| Mjölk | 5 | dl |
| Ägg | 2 | st |
| Flytande margarin eller olja | 4-5 | msk |

Tillsätt lite honung om du vill ha en sötare smak.

## GÖR SÅ HÄR

1. Blanda havregryn, vetemjöl, socker, bakpulver och kardemumma.
2. Rör i mjölken och rör om tills den blir en klumpfri blandning.
3. Blanda i vispat ägg och margarin eller olja.
4. Låt smeten stå och svälla i minst 15 minuter innan du steker våfflorna.

**TIPS!**
Du kan enkelt göra smeten direkt i blendern. Häll först i havregryn och kör i blendern tills det blir havremjöl. Häll sedan i all vätska och kör i blendern igen. Tillsätt allt torrt och kör tills smeten har en jämn konsistens. Om du förvarar smeten i kylen blir den tjockare, tillsätt därför gärna lite extra mjölk i smeten precis innan du steker.

Havregryn ger våfflorna god smak och konsistens. De innehåller också mycket av det friska omättade fettet. Använd gärna olja eller flytande margarin, eventuellt smält växtmargarin.

Grova våfflor kan vara svårare att frigöra från våffeljärnet. Då kanske du vill smörja järnet innan du häller i smeten. Stek våfflorna väl så att du undviker att våfflorna klyvs eller fastnar i våffeljränet. Lyft försiktigt locket så ser du om våfflan lossnar. Om inte, låt den stekas lite längre.

# SPENATVÅFFLA

SUNDA & GODA VÅFFLOR DÄR SPENATEN GER VÅFFLORNA EN UNDERBAR FÄRG OCH SMAK.

SPENATVÅFFLOR KAN ERSÄTTA BRÖD. DET ÄR HÄLSOSAMT OCH GOTT, SAMTIDIGT SOM DET ÄR ETT BRA SÄTT ATT FÅ I SIG SPENAT. SPENATEN GER EN FIN FÄRG OCH JU MER DU HAR I SMETEN, DESTO GRÖNARE BLIR VÅFFLORNA.

Gör våffelsmeten i blendern. Då har du smeten klar på nolltid. Observera att när du använder havregryn i våffelsmeten blir smeten gradvis mycket tjock. Om du förvarar den över natten i blendern är det en bra idé att röra med en slev i blendern, så att det inte blir för tungt för motorn.

Om du inte har en blender kan du finhacka spenaten eller använda en stavmixer.

## INGREDIENSER

| | | |
|---|---|---|
| Ägg | 3 | st |
| Spenat eller grönlkål (kan också använda frusen) | 100 | g |
| Havregryn (kan ersättas med vetemjöl) | 1,5 | dl |
| Salt | ½ | tsk |
| Olivolja | 1 | msk |
| Vatten | 1 | dl |

## GÖR SÅHÄR

1. Häll alla ingredienser i blendern.
2. Kör blendern tills smeten är helt jämn.
3. Värm upp våffeljärnet.
4. Häll våffelsmeten i våffeljärnet med den medföljande sleven.
5. Stek.
6. Servera och njut!

# KRISPIG VÅFFELTOAST

## MED BRIE OCH BACON

HÄR KAN DU ANVÄNDA ALLA TYPER AV OST OCH OSTTILLBEHÖR DU KAN ÖNSKA. SERVERA ÄPPLESKIVOR MED NÅGRA DROPPAR CITRON PÅ. KRISPIGA, SÖTA OCH SYRLIGA SNACKS VID SIDAN AV. DEN HÄR KAN ÄVEN GÖRAS VEGETARISK, DÅ BACON INTE ÄR ETT MÅSTE. OM DU VILL HA EN ERSÄTTNING FÖR KÖTT KAN DU ANVÄNDA EN SKIVA MED LITE KRISPIG AUBERGINE MED OLIVOLJA PÅ.

### INGREDIENSER

(till 4 personer)

| | | |
|---|---|---|
| Muslibröd | 8 | skivor |
| Stekt bacon | 8 | skivor |
| God brie | | |
| Krusbärssylt | | |

### GÖR SÅ HÄR

1. Lägg skivorna på en skärbräda och lägg lite krusbärssylt på alla skivorna.
2. Tillsätt några skivor bacon och brie, stäng toasten.
3. Häll lite olivolja på båda sidor av toasten och stek den krispig i våffeljärnet.

### ALTERNATIV TILL TOPPING

För ett riktigt krispigt resultat, stek lite längre än indikatorn visar. Detta är en toast som är väldigt god med något sött. Om du inte har krusbär är päron eller fikonmarmelad ett gott alternativ.

# OMELETT-VÅFFLA

ANVÄND VÅFFELJÄRNET FÖR ATT GÖRA OMELETT. ENKELT OCH BRA!

## INGREDIENSER

(För 3 personer)

| | | |
|---|---|---|
| Ägg | 2 | st |
| Vatten | 2 | msk |

Krydda med salt och peppar

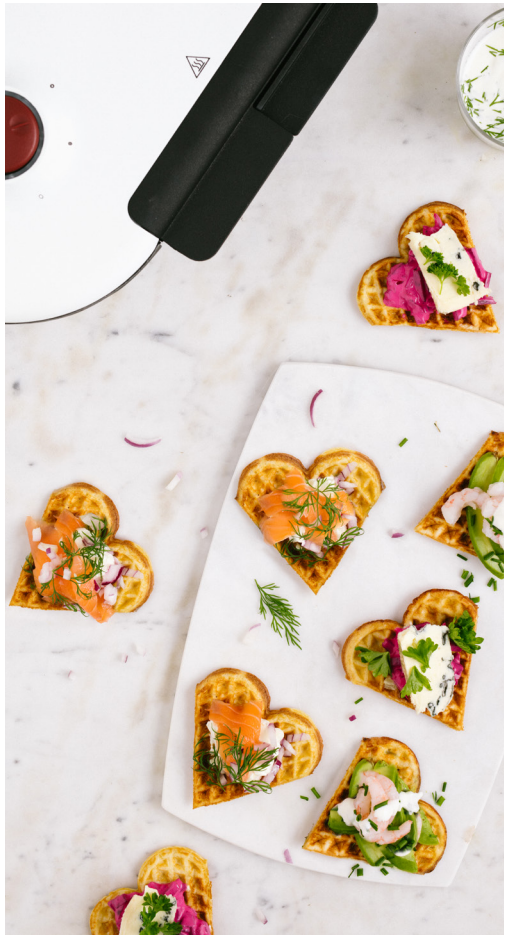
## GÖR SÅ HÄR

1. Värm upp våffeljärnet till max.
2. Smaka av smeten med önskad mängd salt och peppar.
3. Garnera med spenat eller något annat som du önskar.

**TIPS!**
För köttälskare är det supergott att lägga till bacon eller några skivor tunn skivad skinka!

# POTATISVÅFFLA

PASSAR PERFEKT SOM TILLBEHÖR TILL HUVUDRÄTT ELLER SOM EN KANAPÉ MED LÖJROM, RÖKT LAX OCH GRÄDDFIL.



## INGREDIENSER

(till ca 5 personer)

| | | |
|---|---|---|
| Potatis med mycket stärkelse (t.ex. astrix) | 4 (200 | st g) |
| Ägg | 1 | st |
| Salt | ½ | tsk |
| Mjöl | 7 | msk |

## GÖR SÅ HÄR

1. Riv potatisen på minsta storleken på rivjärnet.
2. Rör i ägg, mjöl och salt - rör samman.
3. Stek i våffeljärnet, smörj järnet uppe och nere - stek i ca 7-8 minuter tills potatisvåfflorna är krispiga och gyllene.

**TIPS!**

Med gräslök eller persilja som garnering får du en läcker servering.

# GLUTENFRI VÅFFLA

GLUTENFRIA, KRISPIGA OCH SAFTIGA VÅFFLOR.

## INGREDIENSER

| | | |
|---|---|---|
| Ägg | 3 | st |
| Socker | 100 | g |
| Salt | 1 | tsk |
| Jyttemjöl | 700 | g |
| Fiberhusk | 1 | msk |
| Standardmjölk | 1 | liter |
| Smör | 130 | g |

## GÖR SÅ HÄR

1. Vispa äggen.
2. Häll i andra ingredienser, lite i taget och rör om.

**TIPS!**

Jyttemjöl är grovt, glutenfritt mjöl och fiberhusk används som bindemedel. Juttemjöl och fiberhusk kan köpas hos specialiserade handlare.

# VEGANSK VÅFFLA

VILL DU HA NÅGOT SOM ÄR BRA FÖR BÅDE KROPP OCH SJÄL?

VEGANSK VÅFFLA GER DIG DEN GODA TRADITIONELLA SMAKEN, MED EN NY TWIST PÅ RECEPTET. VÅFFLORNA ÄR LÄMPLIGA FÖR ALLA, BÅDE DE SOM ÄTER VEGANSKT OCH DE SOM VILL TOPPA MED EN KLICK GRÄDDE. MED HEMLAGAD SYLT ÄR DET EN SÄKER VINNARE!

## GÖR SÅ HÄR

1. Vispa ihop sojamjölk och vinäger i en skål och låt stå i ca 5 minuter för att tjockna.
2. Vispa i resten av ingredienserna. Låt smeten vila i minst 5 minuter. Den kan stå upp till 24 timmar i kylen.
3. Stek i våffeljärnet! Du kanske behöver smörja våffeljärnet innan du steker, det beror på vilken typ av järn du har.

## INGREDIENSER

| | | |
|---|---|---|
| Sojamjölk | 4 | dl |
| Äppelcidervinäger | 1 | msk |
| Vetemjöl | 2 | dl |
| Grahamsmjöl | 1 | dl |
| Havremjöl | 1 | dl |
| Smält veganskt smör | 75 | g |
| Socker | ½ | dl |
| Bakpulver | 1,5 | tsk |
| Kardemumma | ½ | tsk |

**TIPS!**
Om du använder osaltat smör bör du ha en nypa salt i smeten.

# PUMPAVÅFFLA PÅ EN PINNE

GODA DESSERTVÅFFLOR MED UTSÖKT SÖTMA SOM BLIR KRISPIGA PÅ UTSIDAN OCH SAFTIGA PÅ INSIDAN. FYLLD MED CHOKLADKRÄM KOMMER DESSA GARANTERAT ATT GLÄDJA ALLA DESSERTÄLSKARE.

## INGREDIENSER

### CHOKLADFYLLNING

| | | |
|---|---|---|
| Mörk choklad | 800 | g |
| Vispgrädde | 400 | ml |

### PUMPAPURÉ

| | | |
|---|---|---|
| Pumpatärningar (Hokkaido) | 200 | g |
| (du kan också använda sötpotatis) | | |
| Rapsolja | 2 | tsk |
| Socker | 40 | g |
| Kanel | 1 | tsk |
| Mjukt smör | 100 | g |
| Salt | 1 | nypa |
| Vaniljsocker | 2 | tsk |
| Ägg (storlek M) | 2 | st |
| Dinkelmjöl | 150 | g |
| Bakpulver | 1 | tsk |
| Mjölk | 150 | ml |
| Jordnötter | 1 | näve |
| Träpinnar | 15 | st |

## GÖR SÅ HÄR

### CHOKLADFYLLNING

1 Börja med att göra fyllningen till våfflorna. Hacka chokladen grovt. Värm grädden i en kastrull (koka inte). Ta av från värmen och häll i chokladbitarna. Rör om tills allt har smält.

2 Ta sedan bort 1/3 tredjedel av fyllningen och låt svalna. Lägg den på en sval plats i 2 - 2,5 timmar.

### GÖR PUMPAPURÉ (SÖTPOTATISPURÈ).

3 Förvärm ugnen till 180 grader på över- och undervärme.

4 Blanda pumpabitarna med rapsolja, 1 tsk socker och kanel och baka i ugnen på bakpapper i 20-25 minuter. Låt allt svalna och mosa det fint.

### VÅFFELSMETEN

5 Vispa mjukt smör och en nypa salt väl tillsammans. Strö resterande socker över.

6 Vispa äggen och blanda smörblandningen till en jämn deg.

7 Blanda sedan mjöl och bakpulver och tillsätt växelvis med mjölk under omrörning. Blanda slutligen den kylda pumpapurén i blandningen.

8 Stek våfflorna. Du kanske vill smörja järnet innan du steker. Stek 5 våfflor och låt dem svalna.

9 Ta sedan den kylda och redan lite fasta 2/3 chokladkrämen ur kylen och vispa tills den är fluffig. Använd gärna en matberedare eller stavmixer.

PUMPA ÄR VÄRLDENS STÖRSTA BÄR OCH ÄR PERFEKT FÖR MATLAGNING ÅRET RUNT.

DESS NÖTIGA AROM GÖR DEM LÄMPLIGA FÖR ALLA TYPER AV KAKOR, BAKVERK OCH DESSERTER.

Pumporna får en söt, god smak när de värmebehandlas. Om du inte har pumpa tillgänglig kan du ersätta den med sötpotatis.

**MÄNGD:** 15 portioner
**TILLAGNING**: 2 timmar
**STEKTID:** 30 min
**TOTAL TID:** 2,5 timmar

10 Dela upp varje våffla i våffelhjärtan. Smöra chokladkräm på 15 av 30 våffelhjärtan och täck dem. Lägg träpinnarna i chokladkrämen och lägg allt på en sval plats i 30 minuter.

11 Under tiden tar du den återstående tredjedelen av chokladkrämen över ett vattenbad (mikrovågsugn) och doppar en tredjedel av de kylda våfflorna på en pinne upp och ner och strö på (förhackade) jordnötter.

12 Låt sedan allt på kylning igen i cirka 30 minuter och servera.

**TIPS!**

"Du bör vispa äggvitorna väl innan du blandar in det med resten av ingredienserna."

# BELGISK VÅFFLA

DE FANTASTISKA SVENSKA VÅFFLORNA ÄR ALLTID LIKA GODA, MEN DET ÄR DESTO MER SPÄNNANDE ATT EXPERIMENTERA MED NYA SORTER!

## INGREDIENSER

| | | |
|---|---|---|
| Vetemjöl | 250 | g |
| Salt | 1 | tsk |
| Äggula | 4 | st |
| Äggvita | 4 | st |
| Smör | 80 | g |
| Färsk jäst | 30 | g |
| Mjölk | 1,5 | dl |
| Vatten | 1,5 | dl |
| Socker | 60 | g |
| Vaniljstång | 1 | st |

## GÖR SÅ HÄR

1. Blanda mjöl, salt, smält smör, mjölk och vatten.
2. Rör sedan in äggulorna, jäst, socker och vaniljstången.
3. Vispa äggvitan och vänd ner den i smeten mot slutet.
4. Låt smeten stå i en timme innan du steker våfflorna i ett belgiskt våffeljärn.
5. Smörj gärna järnet med smält smör innan du häller smeten i järnet.
6. Stek tills det är gyllene och krispiga. Servera med vispad grädde och jordgubbar.

Recept av den tidigare landslagsbakaren Ivar Bakke.

Om du inte har ett sådant våffeljärn kan du använda ett vanligt våffeljärn. Belgiska våffeljärn finns i flera butiker för elektriska produkter.

# VÅFFEL-COOKIES

## MED CHOKLAD OCH RIVEN APELSIN.

## INGREDIENSER

(10-12 cookies)

| | | |
|---|---|---|
| Äggvitor | 2 | st |
| Smält smör | 4 | msk |
| Rismjöl, eller ev potatismjöl | 1 | dl |
| Kokossocker eller annat sötningsmedel | 1 | dl |
| Vaniljsocker eller vaniljextrakt | 1 | tsk |
| Rivet apelsinskal | 1 | tsk |

CHOKLADGLASYR

| | | |
|---|---|---|
| Rå choklad eller mörk choklad | 80 | g |
| Rivet apelsinskal | 2 | msk |

**OBSERVERA!**
Ju mer socker du har i smeten och ju längre du steker kakorna, desto krispigare blir resultatet.

## GÖR SÅ HÄR

Värm våffeljärnet till nivå 6 eller 6,5.

1. Separera äggvitan från äggulan och häll i smält smör tillsammans med äggvitorna.
2. Rör om snabbt.
3. Tillsätt de torra ingredienserna och blanda ihop.
4. Tillsätt mjölken.
5. Rör i rivet apelsinskal.
6. Smörj våffeljärnet med 1 msk smör, häll i smeten och stek. (ca 3 min)
7. Ta bort kakorna från våffeljärnet och låt svalna på ett galler så att de blir hårda. Stek all smeten på detta sätt.
8. När kakorna har svalnat gör du chokladglasyren.

CHOKLADGLASYR

9. Smält choklad i en skål som tål värme i varmt vatten.
10. Doppa kakan i smält choklad och strö över rivet apelsinskal.

# RENGÖRINGSVÅFFLA

MED DENNA VÅFFLAN RENGÖR DU VÅFFELJÄRNET PÅ ETT EFFEKTIVT OCH ENKELT SÄTT. VÅFFELJÄRNET BLIR SÅ BRA SOM NYTT.

VARFÖR SKA DU ANVÄNDA EN RENGÖRINGSVÅFFLA? MED TIDEN ACKUMULERAS FETTRESTER I JÄRNET. VÅFFELJÄRNET KAN OCKSÅ ANVÄNDAS FÖR ATT STEKA SÅ MYCKET MER ÄN BARA EN VÅFFLA.

VÅFFELJÄRNET GER HÖG VÄRME ÖVER OCH UNDER SAMTIDIGT, PERFEKT FÖR STEKNING AV KÖTT. OM DEN ANVÄNDS TILL NÅGOT ANNAT ÄN EN VÅFFLA, BÖR DEN RENGÖRAS INNAN DU STEKER. .VÅFFLOR IGEN.

**TIPS!**
Ta vid behov vatten på diskborsten och skrubba lite i våffeljärnet först.

## INGREDIENSER

| | | |
|---|---|---|
| Vatten | ½ | dl |
| Vetemjöl | 1 | dl |
| Salt | 2 | msk |

## GÖR SÅ HÄR

1. Rör samman ingredienserna i en skål.
2. Häll smeten i våffeljärnet med den medföljande sleven.
3. Stek rengöringsvåfflan i våffeljärnet.
4. Våffeljärnet blir så bra som nytt igen.

BEYOND EXPECTATIONS

Scanna QR koden
för att se fler spännande
våffelrecept

WILFA©2021