



LINELLO

Instruktion för att blanda våffelsmet

För att blanda hela påsen på 2,3 kg!

1. Häll 2,3 liter rumstempererat vatten tillsammans med c:a 3,5 dl **rapsolja** (beroende på varumärke) i en bunke.
2. Häll i halva påsen först och blanda med visp. Häll sedan i resten av mixen och blanda till en slät smet (smeten ska nu kännas som en sockerkaksmet i konsistensen). "Diffa" med lite mer vatten om smeten är väldigt tjock.

OBS!

Om du inte vill blanda hela påsen.

Blanda i lika delar och **väg vatten och mix** för att få rätt balans i smeten.
Exempel: 500 gram vatten, 500 gram mix och 70 - 100 gram rapsolja.

Smeten är klar!

Fyll upp i 1 liters dressingsflaskor, men fyll ej ända upp då flaskan måste skakas, se nedan.

Märk flaskan med tillverkningsdatum - smeten har 3 dagars hållbarhet i kyl.

OBS! För att undvika att smeten skiktat sig måste flaskorna skakas emellanåt.

Grädda våfflan

1. Häll i våffelsmeten i järnet upp till kanten.
2. Stäng järnet och rotera järnet 180° så timern startar.
3. Grädda våfflan gyllenbrun & frasig, c:a 3 minuter.
Det piper när det är klart!
4. Använd plastgaffel när du plockar ur våfflan ur järnet.
5. Stäng **EJ** järnet när du gräddat klart!
6. Garnera och servera!
7. Smaklig måltid!