

Dinkelvåfflor

4 dl mjölk

3 dl dinkelsikt (ljus mjöl)

1 dl dinkel-fullkornsmjöl

½ tsk bakpulver

100 g smält smör

2 ägg

½ tsk salt

Vispa allt mjöl med hälften av mjölken. När det är klimpfritt tillsätt resten av mjölken. Blanda i resten av ingredienserna. Låt gärna smeten stå och svälla i kylan ett par timmar, då går det lättare att grädda. Grädda och servera genast med sylt och grädde.