

EN SMAKSAK

J Solgula saffransvåfflor

Är det inte underbart med alla röda helgdagar denna månad! På torsdag är det dags igen, då är det nämligen Kristi himmelfärd och säkert tar många av er långledigt över helgen. Jag har förstått att vädret hemma på Åland fortfarande är ganska kyligt (till Linköping har våren och värmen äntligen kommit) men det ger ju er desto större anledning att hålla er inne och stöka i köket, kanske provar ni rent av mina solgula saffransvåfflor. :)

Det här inlägget görs i samarbete med Ålandsmejeriet (<http://www.aca.ax/sv/hem>).



<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/05/p3175321.jpg>

Med tanke på senaste tidens bärlarm föredrar jag frysta bär från vår egen trädgård. Annars är det kokta bär eller sylt som gäller.

Glass är ju helt klart en favorit till våfflor, receptet på min egen yoghurtglass kommer så småningom!



<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/05/p3175337.jpg>

♡ **Glöm inte kika in här på fredag igen**, då återkommer jag med ett **morsdagsrecept** för alla Åländska mammor som gillar smarrig frukost. I Finland är det nämligen morsdag nu på söndag, medan man i Sverige firar mammorna lite senare, nämligen den 26:e. ♡

Självklart passar det ju bra att bjuda mammsen på saffransvåfflor också!

Frasiga saffransvåfflor

Saffran ger inte bara våfflorna en vacker färg, det bidrar med en ljuvlig smak också. Vill du variera så går det bra att utesluta saffranet och smaksätta med exempelvis vaniljfrön eller nystött kardemumma. Det går utmärkt att halvera receptet för 6-7 laggar.

Ca 12 laggar

4 dl Ålands vispgrädde

3 dl naturellt bubbelvatten

4 tsk socker

1 pkt (0,5 g) saffran

0,75 tsk salt

4 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

Grädde, yoghurtglass, vaniljglass, sylt, bär eller frukt till servering

Smör till våffeljärnet

Gör så här:

Vispa grädden till fasta toppar. Blanda bubbelvatten med socker, saffran och salt i en separat skål. Sikta ner vetemjöl blandat med bakpulver. Vispa samman med grädden.

Värm våffeljärnet och pensla det med smör. Räkna med att det går åt ungefär 0,75 dl smet per våffla. Grädda våfflorna gyllene.

Våfflor bör serveras omgående för att fraset ska bibehållas. Lägg dem inte ovanpå varandra utan en och en på ett galler så mjuknar de inte lika snabbt.

Tips! Om det känns för mäktigt att servera med vispad grädde kan du göra den lite lättare genom att tillsätta en klick yoghurt. Att vända ner lite [hemlagad lemon curd](http://ensmaksak.com/2011/11/26/lemon-curd/) (<http://ensmaksak.com/2011/11/26/lemon-curd/>) är också jättegott.

[About these ads \(http://en.wordpress.com/about-these-ads/\)](http://en.wordpress.com/about-these-ads/)

Etiketter: [Ålandsmejeriet \(http://ensmaksak.com/tag/alandsmejeriet/\)](http://ensmaksak.com/tag/alandsmejeriet/), [frasiga saffransvåfflor \(http://ensmaksak.com/tag/frasiga-saffransvafflor/\)](http://ensmaksak.com/tag/frasiga-saffransvafflor/), [frasvåfflor \(http://ensmaksak.com/tag/frasvafflor/\)](http://ensmaksak.com/tag/frasvafflor/), [Johanna Karlsson blogg \(http://ensmaksak.com/tag/johanna-karlsson-blogg/\)](http://ensmaksak.com/tag/johanna-karlsson-blogg/), [recept \(http://ensmaksak.com/tag/recept-2/\)](http://ensmaksak.com/tag/recept-2/), [safransvåfflor \(http://ensmaksak.com/tag/safransvafflor/\)](http://ensmaksak.com/tag/safransvafflor/), [samarbete \(http://ensmaksak.com/tag/samarbete/\)](http://ensmaksak.com/tag/samarbete/), [solgula saffransvåfflor \(http://ensmaksak.com/tag/solgula-saffransvafflor/\)](http://ensmaksak.com/tag/solgula-saffransvafflor/), [Våfflor \(http://ensmaksak.com/tag/vafflor/\)](http://ensmaksak.com/tag/vafflor/), [våfflor med saffran \(http://ensmaksak.com/tag/vafflor-med-saffran/\)](http://ensmaksak.com/tag/vafflor-med-saffran/)

- **KOMMENTARER** *Kommentera*
- **KATEGORIER** *Ålandsmejeriet, Recept*

BLOGGAMEDWORDPRESS.COM.

TEMA: [BUENO AV WOOTHEMES](http://BUENOAVWOOTHEMES).