

Våffla som förrätt, som dessert och som liten kaka till kaffet.

Hembakningsrådets nya våffelrecept vill inspirera till att använda våffeljärnet oftare. Det går snabbt och det är enkelt att förvandla våfflan till en liten kaka. Eller till en lyxig förrätt.

Och att servera en nygräddad frasvåffla med knappt tinade bär och ljummen kolakräm blir säkert en favorit. Men våfflor med nykokt hallonsylt och vispgräde är ju också alltid rätt!

Recepten finns på www.hembakningsradet.se

Högupplösta bilder finns också där, men söker du fler bilder eller andra bilder - maila till info@hembakningsradet.se.

Vänligen uppgi alltid att receptet kommer från www.hembakningsradet.se samt fotografens namn.

Vårfrudagen

Söndagen den 25 mars infaller Jungfru Marie Bebdelsedag och Vårfrudagen även kallad Våffeldagen. Kanhända kommer Våffel- just från Vårfru-? Dagen infaller under den tid då vi går över från vinter- till sommarhalvåret. En glädjens tid, en tid för arbete med jorden och i trädgården. En särskilt lämplig tid för både söta och salta våfflor. Att ätas i solen vid stugknuten...

Vårhälsar Birgit NB
Hembakningsrådet



Foto: Agneta Thorsén

Potatisvåfflor med topping - när våfflan blir entrérett.



Foto: Agneta Thorsén

Frasvåfflor med kolakräm och kalla tranbär!



Foto: Agneta Thorsén

Mandelvåfflor - när våfflan blir kaka. Chokladdoppade våffelhjärtan med färska bär.



Foto: Peter Kam

Alltid rätt med Hallonsylt till våfflor!



Copyright © 2011 Hembakningsrådet. Med ensamrätt.
Box 7040, 40231 Göteborg, tel/fax 031-24 50 14
info@hembakningsradet.se