



# 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) eller smält smör i en bunke.
2. Häll i 1/2 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 den 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 eftersom mjölet sjunker.

Sätt nu på en post-it lapp där tillverkningsdatum framgår.  
Smeten har 3 dagars hållbarhet i kyl.

OBS! Glöm inte att vispa upp emellanåt då mjölet separerar.

---

### **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!