

Matreiðslubók



Vöfflur á virkum degi

Lítil uppskrift

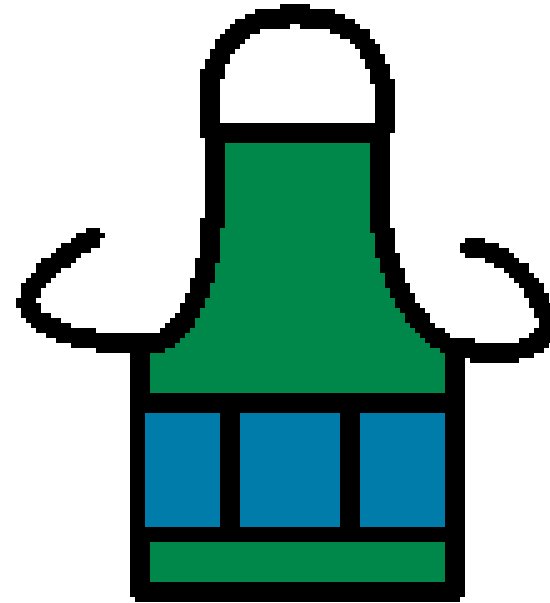



FJÖLMENNT
SÍMENTUNAR- OG ÞEKINGARMÍÐSTÖÐ

1a



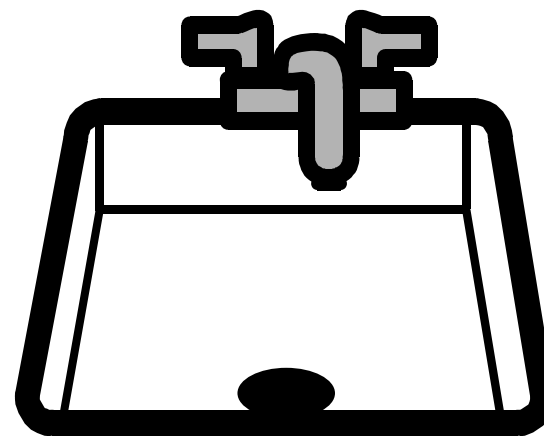
Þvo hendur.



Setja á þig svuntu.

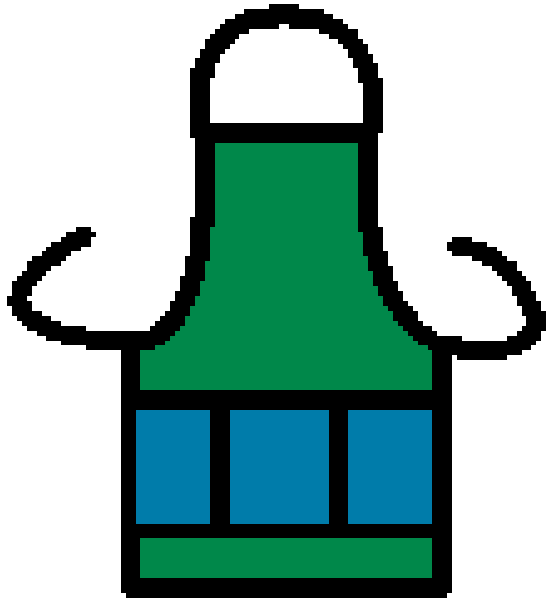
Velja annað hvort þessa síðu,
Fyrir einstakling sem ræður við tvönn skilaboð á sömu síðu
eða næstu tvær síður:
Fyrir einstakling sem þarf ein skilaboð á síðu

1b



Þvo hendur.

1b

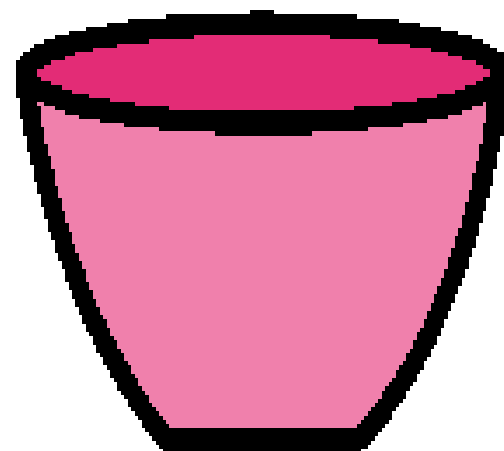


Setja á þig
svuntu.

2.



2 dl hveiti



Setja hveiti í skál.

4.



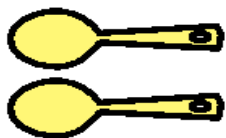
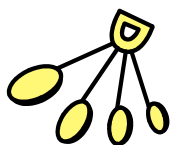
1 tsk lyftiduft



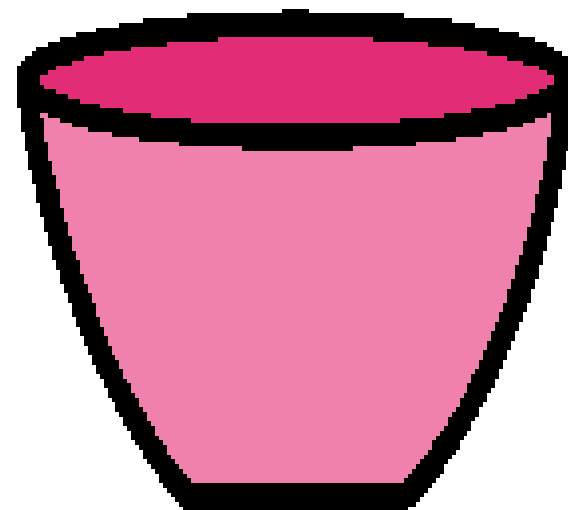
Setja lyftiduft í skálina

Blanda öllu saman.

5.



2 msk. matarolía



Bætið olíu í skálina

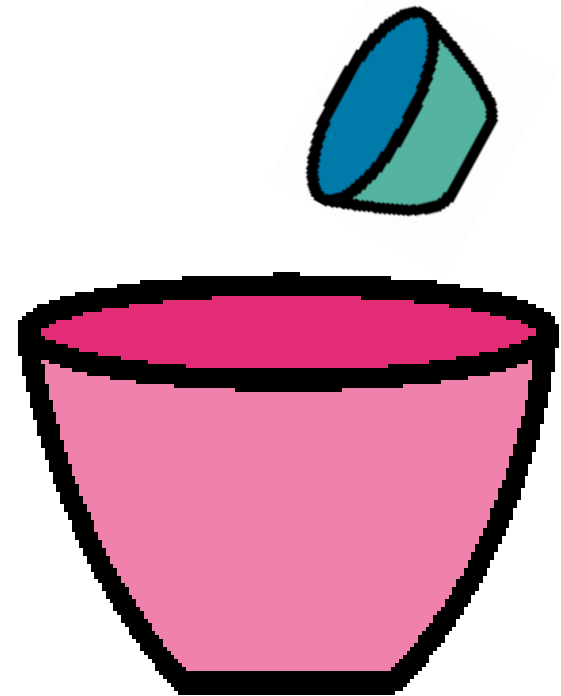
6.



1 egg



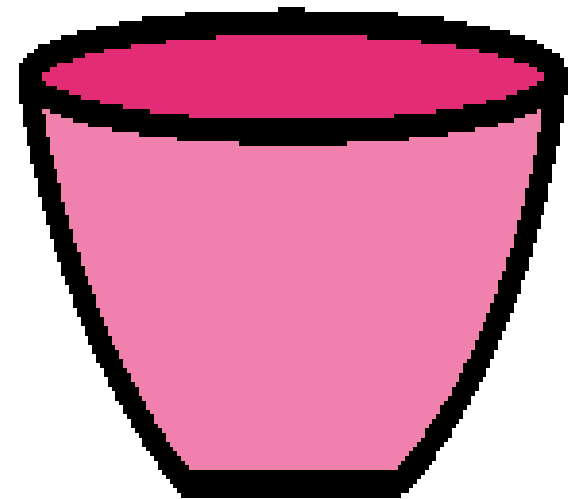
Brjóta egg í litla skál



7.



2 dl mjólk

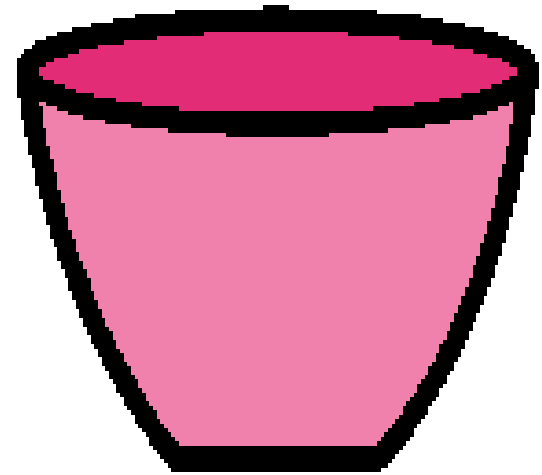


Setja mjólk í skálina.

8.



1 tsk vanilludropar



Bæta vanilludropum í skálina.



Hræra vel saman með
handþeytara

9b



Hræra vel saman

Fyrir þann sem notar rofa við rafmagnstæki er upplagt að nota hrærivél eða matvinnsluvél. Einnig er hægt að hræra degið, ef hljóðið í rafmagnstækinu veldur óþægindum.

10.



Bæta við mjólk ef degið er of þykkt



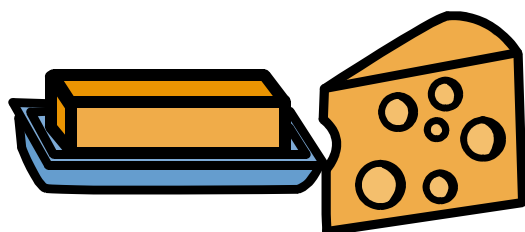
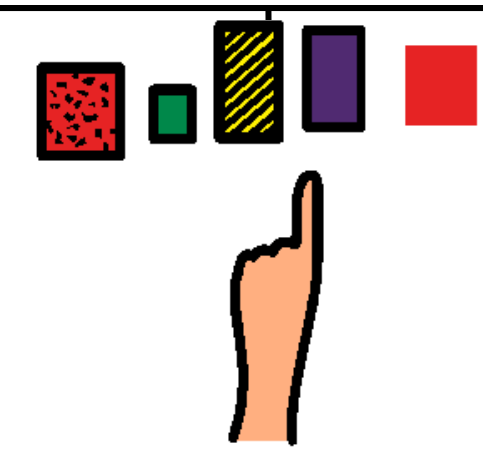
Setja mjólk í skálina.
Hræra vel saman



Er vöflujárnið orðið heitt?
Sækja disk og gaffal

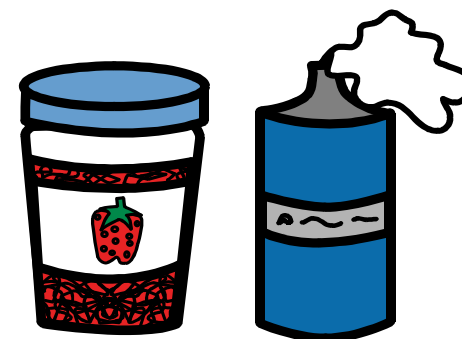


Hella hrærunni á vöflujárni
með ausu og steikja
vöflurnar.



Velja:

Smjör og ostur



Velja:

Sulta / sykur og e.t.v. rjómi