

ΕΚ2249 – Βαφήλερα για Χοντρές Βάφλες

Εγχειρίδιο Χρήσης

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

Οδηγίες ασφαλείας.

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει να τηρούνται πάντα οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας:

Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών αντιστοιχεί σε αυτήν του τοπικού δικτύου, πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα.

Παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, ή άτομα χωρίς εμπειρία και γνώσεις μπορούν να χρησιμοποιήσουν αυτήν τη συσκευή μόνο υπό επίβλεψη ή εφόσον έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.

Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίξουν με τη συσκευή.

Εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και υπό επίβλεψη, τα παιδιά δεν θα πρέπει να εκτελούν εργασίες καθαρισμού ή συντήρησης χρήστη.

Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.

Η συσκευή αυτή δεν περιέχει εξαρτήματα που μπορούν να επισκευαστούν από τον χρήστη. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας, το φιλ ή οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής παρουσιάζει δυσλειτουργία ή αν έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί ζημιά, οι επισκευές πρέπει να γίνονται μόνο από επαγγελματία ηλεκτρολόγο. Η ακατάλληλη επισκευή μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο τραυματισμού του χρήστη.

Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της σε μέρος που δεν προσεγγίζουν τα παιδιά.

Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από παιδιά όταν είναι ενεργοποιημένη ή κρύνει.

Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από θερμότητα ή αιχμηρά άκρα που θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά.

Διατηρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από τα μέρη της συσκευής που μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση.

Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από άλλες συσκευές που εκτελούν θερμότητα.

Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.

Μην αφαιρείτε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος τραβώντας το καλώδιο.

Ανεργοποιήστε την και αφαιρέστε το φιλ με το χέρι.

Μην τραβάτε και μην μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο τροφοδοσίας της.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για καμία άλλη χρήση εκτός από την προβλεπόμενη.

Μην χρησιμοποιείτε άλλα αξεσουάρ εκτός από αυτά που παρέχονται.

Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.

Μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε άμεσο ηλιακό φως ή σε συνθήκες υψηλής υγρασίας.

Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται.

Μην ανιζείτε τα μέρη της συσκευής που μπορεί να θερμανθούν ή τα θερμαινόμενα μέρη της συσκευής, καθώς μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή λειαντικά αντικείμενα με αυτήν τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο ανθεκτικές στη θερμότητα πλαστικές ή ξύλινες σπάτουλες, για να αποφύγετε τη φθορά της αντικαλλητικής επιφάνειας.

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση και πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση χρήστη.

Πάντα να διασφαλίζετε ότι η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς μετά τη χρήση πριν από την εκτέλεση εργασιών καθαρισμού ή συντήρησης ή πριν την αποθηκεύσετε.

Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, σε ύψος άνετο για τον χρήστη.

Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίου επέκτασης με τη συσκευή.

Αυτή η συσκευή δεν θα πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού, εκτός από αυτό που παρέχεται με τη συγκεκριμένη συσκευή.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για εμπορικούς σκοπούς.

Η εξωτερική επιφάνεια της συσκευής μπορεί να θερμανθεί όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.



Προσοχή: Καυτή επιφάνεια – μην αγγίζετε την καυτή επιφάνεια ή τα θερμαινόμενα μέρη της συσκευής.

Προσέξτε να μην ρίξετε νερό στο θερμαντικό στοιχείο.

Προειδοποίηση: Μην πλησιάζετε τη συσκευή σε εύφλεκτα υλικά.
Φροντίδα και συντήρηση

Πριν επιχειρήσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε τη βαφλιέρα από την κεντρική παροχή ρεύματος και αφήστε τη να κρυώσει εντελώς.

BHMA 1: Σκουπίστε το περίβλημα της βαφλιέρας με ένα μαλακό, νωπό πανί και στεγνώστε καλά.

BHMA 2: Αφαιρέστε το ψημένο φανηγό απλώνοντας μια μικρή ποσότητα ζεστού νερού αναμεμιγμένο με ήπιο απορρυπαντικό στις αντικολητικές πλάκες μαγείματος και μετά σκουπίστε τις με μια χαρτοπετσέτα ή ένα μη αποξεστικό συρμάτινο σφουγγαράκι.

Μην βυθίζετε τη βαφλιέρα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά ή αποξεστικά απορρυπαντικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια για να καθαρίσετε τη βαφλιέρα, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επιφάνεια.

Σημείωση: Η βαφλιέρα θα πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Έναρξη χρήσης

Αφαιρέστε τη βαφλιέρα από το κουτί.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας από τη βαφλιέρα.

Τοποθετήστε τη συσκευασία μέσα στο κουτί και φυλάξτε την για μελλοντική αναφορά.

Περιεχόμενα

Εγχειρίδιο οδηγιών
βαφλιέρας για χοντρές βάφλες

Χαρακτηριστικά

Περιγραφή εξαρτημάτων

1. Βαφιλέρα για χοντρές βάρφες
2. Πάνω περιβλημα
3. Κάτω περιβλημα
4. Ασφάλεια λαβής
5. Αντιθερμική λαβή
6. Κοκκινη ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
7. Πράσινη ενδεικτική λυχνία ετοιμότητας
8. Αντικολητικές πλάκες μαγνηρέματος
9. Αντιολισθητικά πέλματα

Οδηγίες Χρήσης

Πριν από την πρώτη χρήση

ΒΗΜΑ 1: Ελέγξτε ότι η βαφιλέρα είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την κεντρική παροχή ρεύματος.

ΒΗΜΑ 2: Σκουπίστε το περιβλημα της βαφιλέρας με ένα μαλακό, υψτό πανί και στεγνώστε καλά.

Μην βυθίζετε τη βαφιλέρα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Σημείωση: Όταν χρησιμοποιήσετε τη βαφιλέρα για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια ελαφριά μυρωδιά ή λίγος καπνός. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα σταματήσει σύντομα. Φροντίστε να αφήνετε περιθώριο για επαρκή εξαερισμό γύρω από τη βαφιλέρα.

Χρήση της βαφιλέρας για χοντρές βάρφες

Πριν από κάθε χρήση, απλάστε προσεκτικά μια λεπτή στρώση μαγνηρικού λαδιού στις αντικολητικές πλάκες μαγνηρέματος, απλώνοντας το προσεκτικά με μια χαρτοπετσέτα. Αυτό θα σας βοηθήσει να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολητικής επιστρώσης και να μην κολλήσουν οι βάρφες.

ΒΗΜΑ 1: Ετοιμάστε το μείγμα για βάρφες.

ΒΗΜΑ 2: Συνδέστε και ενεργοποιήστε τη βαφιλέρα στην κεντρική παροχή ρεύματος. Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα ανάψει, επισημαίνοντας ότι η βαφιλέρα έχει ενεργοποιηθεί και θερμαίνεται.

ΒΗΜΑ 3: Προθερμάνετε τη βαφιλέρα για περίπου 4 λεπτά. Η πράσινη ενδεικτική λυχνία ετοιμότητας θα ανάψει μόλις επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία.

ΒΗΜΑ 4: Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι χρησιμοποιώντας ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια φούρνου.

ΒΗΜΑ 5: Ρίξτε μια ποσότητα του μείγματος στο κέντρο κάθε υποδοχής στην κάτω αντικολητική πλάκα μαγνηρέματος και μετά κλείστε προσεκτικά το καπάκι. Για να αποφύγετε τις διαρροές, ρίξτε αργά μια μικρή ποσότητα του μείγματος στο κέντρο της υποδοχής και περιμένετε μέχρι να καταμεληθεί ομοιόμορφα, πριν προσθέσετε κι άλλο μείγμα.

ΒΗΜΑ 6: Μαγειρέψτε για περίπου 5–10 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν. Ελέγχετε περιοδικά ανοίγοντας προσεκτικά το καπάκι. Αν χρειαστεί, μπορείτε να ψήσετε τις βάφλες για λίγο περισσότερο, μέχρι να ροδίσουν ανάλογα με την προτίμησή σας.

ΒΗΜΑ 7: Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια φούρνου για να ανοίξετε προσεκτικά το καπάκι και μετά αφαιρέστε τις βάφλες με μια ανθεκτική στη θερμότητα πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.

Όταν φτιάχνετε πολλές παρτίδες βαφλών, κλείστε το καπάκι μετά την αφαίρεση κάθε παρτίδας για να διατηρήσετε τη θερμότητα.

ΒΗΜΑ 8: Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη βαφλιέρα από την κεντρική παροχή ρεύματος. Αφήστε το καπάκι ανοιχτό και αφήστε το να κρυώσει.

Σημείωση: Μην γεμίζετε υπερβολικά τις υποδοχές. Το μείγμα θα διασταλεί κατά το μαγείρεμα. Συνιστάται να γεμίζετε κάθε υποδοχή κατά $\frac{2}{3}$. Προθερμαίνετε πάντα τις αντικολλητικές πλάκες μαγειρέματος πριν αρχίσετε το μαγείρεμα. Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η πράσινη ενδεικτική λυχνία ετοιμότητας ανάβει και σβήνει, υποδεικνύοντας ότι η βαφλιέρα διατηρεί τη θερμοκρασία.

Προσοχή: Να είστε προσεκτικοί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Η βαφλιέρα θα εκπέμπει ατμό.

Προειδοποίηση: Η βαφλιέρα και οι πλάκες μαγειρέματος θερμαίνονται πολύ κατά τη χρήση. Χρησιμοποιείτε πάντα ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια για να αποφύγετε τραυματισμούς.

Υποδείξεις και συμβουλές

1. Αποφύγετε τις διαρροές προσθέτοντας τα υλικά στο κέντρο κάθε υποδοχής.
2. Αν χρησιμοποιείτε μείγμα, ρίξτε αργά μια μικρή ποσότητα στις αντικολλητικές πλάκες μαγειρέματος και περιμένετε να κατανεμηθεί ομοιόμορφα πριν προσθέσετε περισσότερο, για να μην γεμίσουν υπερβολικά.
3. Το κοσκίνισμα ξηρών υλικών, όπως αλεύρι, εξασφαλίζει την ομαλή σύσταση και την αποφυγή σβόλων.
4. Μην ανοίγετε τη βαφλιέρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, καθώς θα διαφύγει η θερμότητα.
5. Η καλύτερη ένδειξη για το πότε είναι έτοιμες οι βάφλες είναι όταν σταματήσει να διαφεύγει ατμός από τη βαφλιέρα.
6. Χρησιμοποιείτε πάντα βούτυρο ή μαγειρικό λάδι για να προετοιμάσετε τις αντικολλητικές πλάκες. Αυτό δεν θα βοηθήσει μόνο στην προστασία της αντικολλητικής επίστρωσης, αλλά θα διευκολύνει και την αφαίρεση των μαγειρεμένων βαφλών.
7. Η χρήση ανθεκτικών στη θερμότητα πλαστικών ή ξύλινων σκευών βοηθά στην προστασία της αντικολλητικής επίστρωσης.
8. Αν δεν έχετε πολύ χρόνο, προετοιμάστε τα υλικά εκ των προτέρων, ώστε το μόνο που απομένει να κάνετε να είναι να μαγειρέψετε τις βάφλες.

Αποθήκευση

Βεβαιωθείτε ότι η βαφλιέρα είναι κρύα, καθαρή και στεγνή πριν την αποθηκεύσετε σε όροσερο και ξηρό μέρος.

Ποτέ μην τυλίγετε το καλώδιο σφιχτά γύρω από τη βαφλιέρα. Τυλίγετέ το χαλαρά για να μην προκληθεί ζημία.

Προδιαγραφές

Κωδικός προϊόντος: EK2249
Εισοδος: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Έξοδος: 900 W

Συνταγές

Αλμυρές Βάφλες

Βάφλες Χας μπράουν

Συστατικά

- 100 γρ. τριμμένο τυρί
- 2 μεγάλες πατάτες Russet, ξεφλουδισμένες και τριμμένες
- 2 κ.σ. κομμένο σχονόπρασο
- ½ κ.γ. αλάτι
- ¼ κ.γ. πιπέρι

Μέθοδος

Λαδώστε ελαφρά τις αντικαλλητικές πλάκες μαγειρέματος.

Προθερμάνετε τη βαφλιέρα.

Χρησιμοποιώντας 2-3 χαρτοπετσέτας, στύψτε καλά όλη την περίσσεια υγρού από τις πατάτες.

Σε ένα μεγάλο μπτολ, ανακατέψτε τις πατάτες, το τυρί, το σχονόπρασο, το αλάτι και το πιπέρι.

Προσθέστε μια στρώση περίπου 1,5 εκ. από το μείγμα πατάτας σε κάθε μία από τις αντικαλλητικές πλάκες μαγειρέματος.

Κλείστε προσεκτικά το καπάκι και μαγειρέψτε για περίπου 15 λεπτά, μέχρι να γίνουν τραγανά και να ροδίσουν.

Συμβουλή: Σερβίρετε με αυγά ποσέ και μαγειρεμένα λουκάνικα.

Βάφλες Κεσαντίγια

Συστατικά

- 150 γρ. τριμμένο τυρί
- 4 μεσαίες τορτίγιες
- 1 τρράσινη πιπεριά πομπλάνο, κομμένη σε λεπτές φέτες
- 1 πιπεριά χαλαπένιο, χωρίς τα σπόρια και κομμένη σε κύβους
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 κ.γ. μείγμα καρυκευμάτων για τάκος

Μέθοδος

Προθερμάνετε τη βαφλιέρα.

Ζεστάνετε το ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι.

Προσθέστε την πιπεριά πομπλάνο και την πιπεριά χαλαπένιο και τηγανίστε για περίπου 2 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν.

Τοποθετήστε μια τортίγια σε κάθε αντικολλητική πλάκα μαγειρέματος. Κόψτε την στο κατάλληλο μέγεθος, αν είναι απαραίτητο.

Προσθέστε στην τортίγια μια μικρή ποσότητα τριμμένου τυριού, το μείγμα πιπεριάς και μια πρέζα από το μείγμα καρυκευμάτων για τόκος. Ολοκληρώστε με μια γεμάτη χούφτα τριμμένο τυρί από πάνω και μετά με τη δεύτερη τортίγια.

Κλείστε προσεκτικά το καπάκι και μαγειρέψτε για περίπου 15 λεπτά, μέχρι να σχηματίσει φουσαλίδες και να λιώσει το τυρί και να ροδίσει ελαφρά η τортίγια.

Συμβουλή: Σερβίρετε με ξινή κρέμα, σάλσα και γκουακαμόλε.

Βάφλες με λουκάνικα και πουρέ

Συστατικά

600 γρ. πουρές πατάτας
125 γρ. τριμμένο τυρί
65 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
2 μεγάλα αυγά
2 μαγειρεμένα λουκάνικα
60 ml βουτυρόγαλα
4 κ.σ. μη αλατισμένο βούτυρο, λιωμένο
3 κ.σ. ψιλοκομμένο σχοινόπρασο
½ κ.γ. αλάτι
½ κ.γ. πιπέρι
½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
¼ κ.γ. μαγειρική σόδα
¼ κ.γ. σκόρδο σε σκόνη

Μέθοδος

Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε το βούτυρο, το βουτυρόγαλα και τα αυγά.

Προσθέστε τον πουρέ πατάτας και το σχοινόπρασο και χτυπήστε ελαφρά για να τα αναμείξετε.

Χρησιμοποιώντας ένα ξεχωριστό μπολ, χτυπήστε το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, το μπέικιν πάουντερ, τη μαγειρική σόδα, το αλάτι, το πιπέρι και το σκόρδο σε σκόνη.

Μεταφέρετε τα ξηρά υλικά στο μπολ ανάμειξης υγρών υλικών και αναμείξτε τα.

Λαδώστε ελαφρά τις αντικολλητικές πλάκες μαγειρέματος.

Προθερμάνετε τη βαφλιέρα.

Ρίξτε το μείγμα για βάφλες στο κέντρο κάθε αντικολλητικής πλάκας μαγειρέματος, μέχρι να γεμίσουν περίπου κατά ¾.

Κλείστε προσεκτικά το καπάκι και μαγειρέψτε για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.

Συμβουλή: Σερβίρετε με μαγειρεμένα λουκάνικα.

Βαφλομελέτα με τυρί και μανιτάρια

Συστατικά

75 γρ. μανιτάρια, ψιλοκομμένα
22 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
1 μεγάλο αυγό
1 κ.σ. ελαιόλαδο
½ κ.γ. σκόρδο σε σκόνη
¼ κ.γ. αττοξηραμένο θυμάρι

Μέθοδος

Λαδώστε ελαφρά τις αντικαλλητικές πλάκες μαγειρέματος.

Προθερμάνετε τη βαφλιέρα.

Σε ένα μεγάλο μπρολ, χτυπήστε όλα τα υλικά μέχρι να ομοιογενοποιηθούν πλήρως.

Πίστε το μείγμα για βάφλες στο κέντρο κάθε αντικαλλητικής πλάκας μαγειρέματος, μέχρι να γεμίσουν περίπου κατά $\frac{3}{4}$.

Κλείστε προσεκτικά το καπάκι και μαγειρέψτε για περίπου 5 λεπτά, μέχρι το αυγό να μαγειρευτεί εντελώς.

Συμβουλή: Πασπαλίστε το τριμμένο τυρί από πάνω για να το σεβρίρετε.

Βάφλες γλυκοπατάτας

Συστατικά

150 γρ. γλυκοπατάτα, ξεφλουδισμένη και τριμμένη
2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
2 μεγάλα αυγά
1 ώριμο αβοκάντο, ψιλοκομμένο
1 λάδι, φρεσκοτυμμένο
2 κ.σ. αλεύρι καρύδας (ή αλεύρι για όλες τις χρήσεις)
Πρέζα αλάτι και πιπέρι

Μέθοδος

Σε ένα μεγάλο μπρολ, ανακατέψτε τη γλυκοπατάτα, ένα από τα αυγά, το αλεύρι καρύδας και $\frac{1}{2}$ κ.γ. αλάτι.

Λαδώστε ελαφρά τις αντικαλλητικές πλάκες μαγειρέματος.

Προθερμάνετε τη βαφλιέρα.

Πίστε το μισό μείγμα για βάφλες στο κέντρο κάθε αντικαλλητικής πλάκας μαγειρέματος. Κλείστε προσεκτικά το καπάκι και μαγειρέψτε για περίπου 15 λεπτά, μέχρι να μαγειρευτούν εντελώς.

Ενώ οι βάφλες μαγειρεύονται, μαγειρέψτε ποσέ τα αυγά και λιώστε μαζί το αβοκάντο, τα κρεμμύδια και το χυμό λάιμ.

Συμβουλή: Σεβρίρετε με τον πουρέ αβοκάντο και τα ποσέ αυγά από πάνω.

Γλυκές βάφλες

Βάφλες με τραγανό μπίικον και σιρόπι σφενδάμου

Συστατικά

250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
360 ml πλήρες γάλα
2 μεγάλα αυγά
6 κ.σ. λιωμένο βούτυρο
2 κ.σ. λευκή ζάχαρη
4 κ.γ. μπίικιν πάουτερ
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
½ κ.γ. αλάτι
Τραγανό μπίικον (μαγειρεμένο), για το σερβίρισμα
Σιρόπι σφενδάμου, για το σερβίρισμα

Μέθοδος

Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τη λευκή ζάχαρη, το μπίικιν πάουτερ και το αλάτι.

Χρησιμοποιώντας ένα ξεχωριστό μπολ, χτυπήστε τα αυγά μέχρι να είναι αφράτα. Προσθέστε το λιωμένο βούτυρο, το εκχύλισμα βανίλιας και το πλήρες γάλα.

Μεταφέρετε τα ξηρά υλικά στο μπολ ανάμειξης υγρών υλικών και αναμείξτε τα.

Λαδώστε ελαφρά τις αντικολητικές πλάκες μαγειρέματος.

Προθερμάνετε τη βαφλιέρα.

Ρίξτε το μείγμα για βάφλες στο κέντρο κάθε αντικολητικής πλάκας μαγειρέματος, μέχρι να γεμίσουν περίπου κατά $\frac{3}{4}$.

Κλείστε προσεκτικά το καπάκι και μαγειρέψτε για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.

Προσθέστε από πάνω τις λεπτές φέτες τραγανού μπίικον και μερικές σταγόνες σιροπιού σφενδάμου.

Συμβουλή: Αντί για το τραγανό μπίικον και το σιρόπι σφενδάμου, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάποιες άλλες πεντανόστιμες γαρνιτούρες.

Βάφλες σοκολάτας

Συστατικά

220 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
50 γρ. κακάο σε σκόνη
45 γρ. σταγόνες σοκολάτας
3 μεγάλα αυγά
420 ml πλήρες γάλα
6 κ.σ. λιωμένο βούτυρο
2 κ.σ. λευκή ζάχαρη
4 κ.γ. μπίικιν πάουτερ
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
½ κ.γ. αλάτι

Μέθοδος

Σε ένα μεγάλο μπτολ, ανακατέψτε το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τη λευκή ζάχαρη, το μπτίκιν πάλουντερ, το αλάτι, το κακάο σε σκόνη και τις σταγόνες σοκολάτας.

Χρησιμοποιώντας ένα ξεχωριστό μπτολ ανάμειξης, χτυπήστε τα αυγά μέχρι να είναι αφράτα. Προσθέστε το λιωμένο βούτυρο, το εκχυλίσμα βανίλιας και το πλήρες γάλα.

Μεταφέρετε τα ξηρά υλικά στο μπτολ ανάμειξης υγρών υλικών και αναμείξτε τα.

Λαδώστε ελαφρά τις αντικαλλητικές πλάκες μαγειρέματος.

Προθερμάνετε τη βαφλίέρα.

Ρίξτε το μείγμα για βάφλες στο κέντρο κάθε αντικαλλητικής πλάκας μαγειρέματος, μέχρι να γεμίσουν περίπου κατά $\frac{3}{4}$.

Κλείστε προσεκτικά το καπάκι και μαγειρέψτε για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.

Συμβουλή: Σερβίρετε με σάλτσα σοκολάτας και παγωτό βανίλια.

Βάφλες φράουλας

Συστατικά

- 375 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 230 γρ. πουρές φράουλας
- 480 ml πλήρες γάλα
- 4 χτυπημένα ασπράδια αυγών
- 4 χτυπημένοι κρόκοι αυγών
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 3 κ.σ. λευκή ζάχαρη
- 2 κ.γ. μπτίκιν πάλουντερ
- 1 κ.γ. αλάτι

Μέθοδος

Σε ένα μεγάλο μπτολ, ανακατέψτε το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τα χτυπημένα ασπράδια αυγών, τη λευκή ζάχαρη, το μπτίκιν πάλουντερ και το αλάτι.

Προσθέστε τους χτυπημένους κρόκους αυγών και ανακατέψτε.

Προσθέστε το γάλα και το βούτυρο, ανακατεύοντας μέχρι να οβολιάσει το μείγμα για βάφλες.

Προσθέστε τον πουρέ φράουλας και ανακατέψτε.

Λαδώστε ελαφρά τις αντικαλλητικές πλάκες μαγειρέματος.

Προθερμάνετε τη βαφλίέρα.

Ρίξτε το μείγμα για βάφλες στο κέντρο κάθε αντικαλλητικής πλάκας μαγειρέματος, μέχρι να γεμίσουν περίπου κατά $\frac{3}{4}$.

Κλείστε προσεκτικά το καπάκι και μαγειρέψτε για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.

Συμβουλή: Σερβίρετε με φρέσκες φράουλες και κρέμα γάλακτος.

Βάφλες από ζύμη για μπισκότα

Συστατικά

225 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
200 γρ. σταγόνες σοκολάτας
125 γρ. βούτυρο, μαλακό
125 γρ. ζάχαρη άχνη
100 γρ. καστανή ζάχαρη
1 μεγάλο αυγό
2 κ.σ. νερό
1 κ.σ. γιαούρτι
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
½ κ.γ. αλάτι

Μέθοδος

Σε ένα μεγάλο μπολ, χτυπήστε το βούτυρο, τη ζάχαρη άχνη και την καστανή ζάχαρη.

Προσθέστε το αυγό, το εκχύλισμα βανίλιας, το νερό και το γιαούρτι για να φτιάξετε τη ζύμη για μπισκότα.

Προσθέστε το αλεύρι που φουσκώνει μόνο του, το αλάτι και τις σταγόνες σοκολάτας.

Τυλίξτε τη ζύμη για μπισκότα σε χοντρό, μακρύ σχήμα "λουκάνικου" και κόψτε το σε φέτες.

Λαδώστε ελαφρά τις αντικολλητικές πλάκες μαγειρέματος.

Προθερμάνετε τη βαφλιέρα.

Τοποθετήστε τη ζύμη για μπισκότα στις αντικολλητικές πλάκες μαγειρέματος.

Κλείστε προσεκτικά το καπάκι και μαγειρέψτε για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν και να μαγειρευτούν εντελώς.

Συμβουλή: Σερβίρετέ τις ζεστές με παγωτό.

Βάφλες από φυτικόβούτυρο

Συστατικά

125 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
125 γρ. τραγανό φυτικόβούτυρο
55 γρ. μαύρη ζάχαρη
2 μεγάλα αυγά
250 ml πλήρες γάλα
2 κ.σ. φυτικόέλαιο ή φυτικό λάδι
1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ

Μέθοδος

Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε το αλεύρι για όλες τις χρήσεις και το μπέικιν πάουντερ.

Χρησιμοποιώντας ένα ξεχωριστό μπολ ανάμειξης, αναμείξτε τα αυγά, το φυτικόβούτυρο, τη μαύρη ζάχαρη, το λάδι και το γάλα. Προσθέστε το στο μείγμα αλευριού και ανακατέψτε.

Λαδώστε ελαφρά τις αντικολλητικές πλάκες μαγειρέματος.

Προθερμάνετε τη βαφλιέρα.

Ρίξτε το μείγμα για βάφλες στο κέντρο κάθε αντικολλητικής πλάκας μαγειρέματος, μέχρι να γεμίσουν περίπου κατά ³/₄.

Κλείστε προσεκτικά το καπάκι και μαγειρέψτε για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.

Συμβουλή: Σερβίρετε ζεστές με σιρόπι σφενδάμου.

Βάφλες από Λεμόνι και Παπαρουνόσπορο

Συστατικά

200 γρ. λιωμένο βούτυρο
125 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 μεγάλο αυγό
Ξύσμα 1 Λεμονιού, τριμμένο
Χυμός 1 Λεμονιού
180 ml Βουτυρόγαλα
2 κ.σ. Παπαρουνόσποροι
2 κ.σ. ζάχαρη
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
¼ κ.γ. μαγειρική σόδα
¼ κ.γ. αλάτι

Μέθοδος

Σε ένα μεγάλο μπτολ, ανακατέψτε το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τους παπαρουνόσπορους, τη ζάχαρη, τη μαγειρική σόδα και το αλάτι.

Χρησιμοποιώντας ένα ξεχωριστό μπτολ ανάμειξης, χτυπήστε το βουτυρόγαλα, το βούτυρο, τα αβγά, το ξύσμα λεμονιού και το χυμό λεμονιού.

Μεταφέρετε τα ξηρά υλικά στο μπτολ ανάμειξης υγρών υλικών και αναμείξτε τα.

Αδύστε ελαφρά τις αντικαλλητικές πλάκες μαγειρέματος.

Προθερμάνετε τη βαφλιέρα.

Ρίξτε το μείγμα για βάφλες στο κέντρο κάθε αντικαλλητικής πλάκας μαγειρέματος, μέχρι να γεμίσουν περίπου κατά $\frac{3}{4}$.

Κλείστε προσεκτικά το καπάκι και μαγειρέψτε για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.

Συμβουλή: Σερβίρετε με σιρόπι σφενδάμου και μια πρέζα άχνης ζάχαρης.

