

Tefal

5



Wafer



Snack Collection

Gaufrettes / Gofry / Waffel / Wafel / Vaffel / Rån / Kjeks /
Vohvelikeksi / Вафля



Snack Collection
3-4 min

Snack Collection
Precision
P1 - 3-4 min

en Summary

Brown sugar wafers	4
Curry wafers	4
Parmesan wafers	5
Vanilla wafers	5

fr Sommaire

Gaufrettes à la cassonade	6
Gaufrettes au curry	6
Gaufrettes au parmesan	7
Gaufrettes à la vanille	7

pl Podsumowanie

Brazowe wafelki z cukrem	8
Wafelki z curry	8
Wafelki z parmezanem	9
Wafelki waniliowe	9

de Inhalt

Waffeln mit braunem Zucker	10
Curry-Waffeln	10
Parmesan-Waffeln	11
Vanille-Waffeln	11

nl Overzicht

Basterdsuiker-wafels	12
Kerriewafels	12
Parmezaanse wafels	13
Vanillewafels	13

da Oversigt

Vafler med brun farin	14
Karryvafler	14
Parmesanvafler	15
Vaniljevafler	15

sv Sammanfattning

Rån på farinsocker	16
Curryrån	16
Parmesanrån	17
Vaniljrån	17

no Sammendrag

Kjeks med brunt sukker	18
Karrikjeks	18
Parmesankjeks	19
Vaniljekjeks	19

fi Yhteenveto

Fariinisokerivohvelikeksit	20
Curryvohvelikeksit	20
Parmesaanivohvelikeksit	21
Vaniljavohvelikeksit	21

uk Стислий опис

Вафлі з коричневим цукром	22
Вафлі з каррі	22
Вафлі з пармезаном	23
Ванільні вафлі	23



Snack Collection

BROWN SUGAR WAFERS

INGREDIENTS For 20 pieces

- 120 g T45 flour
- 50 g brown sugar
- 0.5 tsp baking powder
- 1 pinch of salt
- 1 egg
- 50 g melted butter
- 4 cl milk
- 5 cl semi-thick cream 30% fat

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Mix the flour, brown sugar, baking powder and salt in a large bowl.
In another bowl, beat the egg, butter, milk and cream, then add the mixture to the flour mixture. Mix well to obtain a smooth dough.
Preheat your appliance.
Using a piping bag, pipe 1 cm diameter rolls lengthways down the middle of each plate. Check for doneness and repeat if necessary.
Turn out of the mould and quickly cut the wafers. Leave to cool on a wire rack.

Tips: These brown sugar wafers can be eaten as they are, or accompanied by a scoop of ice cream, chocolate mousse or simply a coffee for dipping. They keep well in an airtight tin. For a festive touch, add a little cinnamon or nutmeg to the pastry. Ideal for making an express version of the 'mille-feuille' classic French pastry.

CURRY WAFERS

INGREDIENTS For 20 pieces

- 120 g plain flour
- 2 tsp curry powder
- 2 g salt
- 0.5 tsp baking powder
- 1 egg
- 50 g melted butter
- 2 cl water
- 4 cl milk
- 5 cl semi-thick cream 30% fat

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Pour all the ingredients into a bowl and mix with a spatula.
Preheat your appliance.
Place 1 tablespoon in the centre of the moulds. Check for doneness and repeat if necessary.
Turn out of the mould and quickly cut the wafers. Leave to cool on a wire rack.

Tips: These curry wafers are perfect for an aperitif with friends. Serve them with raita sauce or chutney for an Indian-style aperitif. You can also experiment with different spice blends, such as garam masala or cumin. To keep them crispy, store the wafers in an airtight container once cooled.

PARMESAN WAFERS

INGREDIENTS For 20 pieces

- 120 g plain flour
- 40 g Parmesan cheese
- 0.5 tsp baking powder
- 1 egg
- 50 g melted butter
- 2 cl water
- 4 cl milk
- 5 cl semi-thick cream 30% fat

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Mix the flour, Parmesan and baking powder in a large bowl.
In another bowl, beat together the egg, butter, milk and cream, then add to the flour mixture. Mix well to obtain a smooth dough.
Preheat the appliance.
Place 1 tablespoon of batter in the centre of the moulds. Check for doneness and restart if necessary.
Turn out of the mould and quickly cut out the wafers. Leave to cool on a wire rack.

Tips: To vary the flavour, you can add other aromatic herbs, such as rosemary or sage, or even chopped walnuts. Store the wafers in a dry place to keep them crispy.

VANILLA WAFERS

INGREDIENTS For 20 pieces

- 120 g plain flour
- 50 g brown sugar
- 0.5 tsp baking powder
- 1 pinch salt
- 2 tbsp liquid vanilla
- 1 egg
- 50 g melted butter
- 4 cl milk
- 5 cl semi-thick cream 30% fat

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a large bowl, mix the flour, brown sugar, baking powder and salt.
In another bowl, beat together the egg, liquid vanilla, butter, milk and cream, then add to the flour mixture. Mix well to obtain a smooth dough.
Preheat your appliance.
Using a piping bag, pipe 1 cm diameter rolls lengthways down the middle of each plate. Check for doneness and repeat if necessary.
Turn out of the mould and quickly cut the wafers. Leave to cool on a wire rack.

Tips: For an extra sweet treat, replace the liquid vanilla with a vanilla pod.
These vanilla wafers are a real treat when served fresh and crisp. They can be eaten as they are or served with a custard or vanilla ice cream. Store the wafers in an airtight tin to keep them crisp. Ideal for making an express version of the classic French pastry, the 'mille-feuille'.

GAUFRETTES À LA CASSONADE

INGRÉDIENTS Pour 20 pièces

- 120 g de farine T45
- 50 g de sucre cassonade
- 0,5 càc de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 50 g de beurre fondu
- 4 cl de lait
- 5 cl de crème semi-épaisse
- 30 % MG

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un grand récipient, mélangez la farine, la cassonade, la levure chimique et le sel.
Dans un autre récipient, battez l'œuf, le beurre, le lait et la crème puis ajoutez la préparation au mélange de farine. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.
Faites préchauffer votre appareil.
À l'aide d'une poche à douille, pochez des boudins d'1 cm de diamètre au milieu de chaque plaque dans le sens de la longueur. Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire.
Démoulez et découpez rapidement les gaufrettes. Laissez refroidir sur une grille.

Conseils: Ces gaufrettes à la cassonade peuvent être dégustées telles quelles, ou accompagnées d'une boule de glace, d'une mousse au chocolat ou simplement d'un café pour tremper. Elles se conservent très bien dans une boîte hermétique. Pour une touche festive, ajoutez un peu de cannelle ou de muscade à la pâte. Idéales pour réaliser un mille-feuille minute.

GAUFRETTES AU CURRY

INGRÉDIENTS Pour 20 pièces

- 120 g de farine T45
- 2 càc de curry en poudre
- 2 g de sel
- 0,5 càc de levure chimique
- 1 œuf
- 50 g de beurre fondu
- 2 cl d'eau
- 4 cl de lait
- 5 cl de crème semi-épaisse
- 30 % MG

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un récipient, versez tous les ingrédients et mélangez à l'aide d'une spatule.
Faites préchauffer votre appareil.
Déposez 1 càc au centre des moules. Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire.
Démoulez et découpez rapidement les gaufrettes. Laissez refroidir sur une grille.

Conseils: Ces gaufrettes au curry sont parfaites pour un apéritif entre amis. Servez-les avec une sauce raita ou un chutney pour un apéritif aux saveurs indiennes. Vous pouvez également expérimenter avec différents mélanges d'épices, comme du garam masala ou du cumin.
Pour conserver le croustillant, placez les gaufrettes dans un contenant hermétique une fois refroidies.

GAUFRETTES AU PARMESAN

INGRÉDIENTS Pour 20 pièces

- 120 g de farine T45
- 40 g de parmesan
- 0,5 càc de levure chimique
- 1 œuf
- 50 g de beurre fondu
- 2 cl d'eau
- 4 cl de lait
- 5 cl de crème semi-épaisse
- 30 % MG

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un grand récipient, mélangez la farine, le parmesan et la levure chimique.
Dans un autre récipient, battez l'œuf, le beurre, le lait et la crème puis ajoutez au mélange de farine. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.
Faites préchauffer votre appareil.
Déposez au centre des moules 1 càc de pâte. Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire.
Démoulez et découpez rapidement les gaufrettes. Laissez refroidir sur une grille.

Conseils: Pour varier les plaisirs, vous pouvez ajouter d'autres herbes aromatiques, comme du romarin ou de la sauge, ou même incorporer des morceaux de noix. Gardez les gaufrettes dans un endroit sec pour maintenir leur croustillant.

GAUFRETTES À LA VANILLE

INGRÉDIENTS Pour 20 pièces

- 120 g de farine T45
- 50 g de sucre cassonade
- 0,5 càc de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 càc de vanille liquide
- 1 œuf
- 50 g de beurre fondu
- 4 cl de lait
- 5 cl de crème semi-épaisse
- 30 % MG

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un grand récipient, mélangez la farine, la cassonade, la levure chimique et le sel.
Dans un autre récipient, battez l'œuf, la vanille liquide, le beurre, le lait et la crème puis ajoutez au mélange de farine. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.
Faites préchauffer votre appareil.
À l'aide d'une poche à douille, pochez des boudins d'1 cm de diamètre au milieu de chaque plaque dans le sens de la longueur. Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire.
Démoulez et découpez rapidement les gaufrettes. Laissez refroidir sur une grille.

Conseils: Pour plus de gourmandise, remplacez la vanille liquide par une gousse de vanille.
Ces gaufrettes à la vanille sont un vrai régal lorsqu'elles sont servies fraîches et croustillantes. Elles peuvent être dégustées telles quelles ou accompagnées d'une crème anglaise, d'une glace à la vanille pour les plus gourmands. Conservez les gaufrettes dans une boîte hermétique pour maintenir leur croustillant. Idéales pour réaliser un millefeuille minute.

Découvrez plus de
recettes et partagez les
vôtres sur l'app My Tefal



BRĄZOWE WAFELKI Z CUKREM

SKŁADNIKI 20 sztuk

- 120 g mąki T45
- 50 g brązowego cukru
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szczypta soli

- 1 jajko
- 50 g stopionego masła
- 4 cl mleka
- 5 cl śmietany 30%

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

KROKI I INSTRUKCJE:

Wymieszaj mąkę, brązowy cukier, proszek do pieczenia i sól w dużej misce. W innej misce ubij jajko, masło, mleko i śmietanę, a następnie dodaj do mieszaniny produktów sypkich. Dobrze wymieszaj, aby uzyskać gładkie ciasto. Rozgrzej urządzenie. Za pomocą rękawa cukierniczego podziel mieszaninę na kulki o średnicy 1 cm wzdłuż środka każdej płytki. Sprawdź, czy wypiek się udał, i w razie potrzeby zacznij od nowa. Wyjmij z foremki i szybko powycinaj wafelki. Pozostaw do ostygnięcia na podstawie.

Wskazówki: Te brązowe wafelki z cukrem mogą być spożywane bez dodatków lub z gałką lodów, musem czekoladowym lub zanurzone w kawie. Długo zachowują świeżość w hermetycznie zamykanej puszcze. Aby uzyskać świąteczny charakter wypieku, dodaj do ciasta trochę cynamonu lub gałki muszkatołowej. Ten przepis jest idealny do zrobienia ekspresowej wersji klasycznego francuskiego ciasta „mille-feuille”.

WAFELKI Z CURRY

SKŁADNIKI 20 sztuk

- 120 g mąki tortowej
- 2 łyżeczki curry w proszku
- 2 g soli
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia

- 1 jajko
- 50 g stopionego masła
- 110 ml wody
- 4 cl mleka
- 5 cl śmietany 30%

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Wlej wszystkie składniki do miski i wymieszaj łyżką. Rozgrzej urządzenie. Umieść po jednej łyżce ciasta pośrodku foremek. Sprawdź, czy wypiek się udał, i w razie potrzeby zacznij od nowa. Wyjmij z foremki i szybko powycinaj wafelki. Pozostaw do ostygnięcia na podstawie.

Wskazówki: Te wafelki z curry są idealne jako przystawka. Podawaj je z sosem raita lub chutneyem, a uzyskasz przystawkę w stylu indyjskim. Możesz też eksperymentować z różnymi mieszankami przypraw, np. garam masala lub kuminem. Aby wafelki pozostały chrupiące, po schłodzeniu należy przechowywać je w szczelnym pojemniku.

WAFELKI Z PARMEZANEM

SKŁADNIKI 20 sztuk

- 120 g mąki tortowej
- 40 g startego parmezanu
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia

- 1 jajko
- 50 g stopionego masła
- 110 ml wody
- 4 cl mleka
- 5 cl śmietany 30%

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

KROKI I INSTRUKCJE:

Wymieszaj mąkę, parmezan i proszek do pieczenia w dużej misce. W innej misce ubij jajko, masło, mleko i śmietanę, a następnie dodaj do mieszaniny produktów sypkich. Dobrze wymieszaj, aby uzyskać gładkie ciasto. Rozgrzej urządzenie. Umieść po jednej łyżce ciasta pośrodku foremek. Sprawdź, czy wypiek się udał, i w razie potrzeby zacznij od nowa. Wyjmij z foremki i szybko powycinaj wafelki. Pozostaw do ostygnięcia na podstawie.

Wskazówki: Aby zmienić smak, możesz dodać inne aromatyczne zioła, np. rozmaryn lub szaflwię, a nawet posiekane orzechy włoskie. Przechowuj wafle w suchym miejscu, aby pozostały chrupiące.

WAFELKI WANILIOWE

SKŁADNIKI 20 sztuk

- 120 g mąki tortowej
- 50 g brązowego cukru
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szczypta soli
- 2 łyżki ekstraktu waniliowego

- 1 jajko
- 50 g stopionego masła
- 4 cl mleka
- 5 cl śmietany 30%

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

KROKI I INSTRUKCJE:

W dużej misce wymieszaj mąkę, brązowy cukier, proszek do pieczenia i sól. W innej misce ubij jajko, ekstrakt waniliowy, masło, mleko i śmietanę, a następnie dodaj do mieszaniny produktów sypkich. Dobrze wymieszaj, aby uzyskać gładkie ciasto. Rozgrzej urządzenie. Za pomocą rękawa cukierniczego podziel mieszaninę na kulki o średnicy 1 cm wzdłuż środka każdej płytki. Sprawdź, czy wypiek się udał, i w razie potrzeby zacznij od nowa. Wyjmij z foremki i szybko powycinaj wafelki. Pozostaw do ostygnięcia na podstawie.

Wskazówki: Aby uzyskać jeszcze słodsza przekąskę, zastąp ekstrakt waniliowy laską wanilii. Te wafle waniliowe to prawdziwa chrupiąca uczta, gdy są podawane od razu po upieczeniu. Mogą być spożywane bez dodatków lub z kremem budyniowym albo lodami waniliowymi. Przechowuj wafelki w szczelnej puszcze, aby pozostały chrupiące. Przepis jest idealny do przygotowania ekspresowej wersji klasycznego francuskiego ciasta „mille-feuille”.

Odkryj więcej przepisów i
podziel się swoimi własnymi
w aplikacji My Tefal.



WAFFELN MIT BRAUNEM ZUCKER

ZUTATEN Für 20 Stück

- 120 g Mehl, Typ 405
- 50 g brauner Zucker
- 0,5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 50 g Butter, geschmolzen
- 40 ml Milch
- 50 ml Sahne, 30 % Fett

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Mehl, braunen Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermischen.
In einer anderen Schüssel Ei, Butter, Milch und Sahne verquirlen und zur Mehlmischung geben. Gut mischen, bis ein glatter Teig entsteht.
Das Gerät vorheizen.
Mit einem Spritzbeutel Rollen mit einem Durchmesser von 1 cm längs auf die Mitte jeder Platte spritzen.
Prüfen Sie, ob sie gebacken sind, und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.
Aus der Form herauslösen und die Waffeln schnell schneiden. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Tips: Genießen Sie die Waffeln pur oder zu einer Portion Eis, Mousse au Chocolat oder einem Kaffee zum Eintunken. In einer luftdichten Dose halten sie sich gut. Für einen festlichen Geschmack etwas Zimt oder Muskatnuss in den Teig geben. So lässt sich ganz schnell eine einfache Version des französischen Klassikers „Mille-feuille“ zubereiten.

CURRY-WAFFELN

ZUTATEN Für 20 Stück

- 120 g Mehl
- 2 TL Currypulver
- 2 g Salz
- 0,5 TL Backpulver
- 1 Ei
- 50 g Butter, geschmolzen
- 20 ml Wasser
- 40 ml Milch
- 50 ml Sahne, 30 % Fett

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min. 30 sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Teigschaber mischen.
Das Gerät vorheizen.
Einen Esslöffel Teig mittig in die Formen geben. Prüfen Sie, ob sie gebacken sind, und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.
Aus der Form herauslösen und die Waffeln schnell schneiden. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Tips: Diese Curry-Waffeln sind perfekt für einen Aperitif mit Freunden. Servieren Sie sie mit Raita-Sauce oder Chutney für einen Aperitif nach indischer Art. Sie können auch mit verschiedenen Gewürzmischungen wie Garam Masala oder Kümmel experimentieren. Damit sie knusprig bleiben, bewahren Sie die Waffeln nach dem Abkühlen in einem luftdichten Behälter auf.

PARMESAN-WAFFELN

ZUTATEN Für 20 Stück

- 120 g Mehl
- 40 g Parmesan
- 0,5 TL Backpulver
- 1 Ei
- 50 g Butter, geschmolzen
- 20 ml Wasser
- 40 ml Milch
- 50 ml Sahne, 30 % Fett

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Mehl, Parmesan und Backpulver in eine große Schüssel geben und vermischen.
In einer anderen Schüssel Ei, Butter, Milch und Sahne verquirlen und zur Mehlmischung geben. Gut mischen, bis ein glatter Teig entsteht.
Das Gerät vorwärmen.
Einen Esslöffel Teig mittig in die Formen geben. Prüfen Sie, ob sie gebacken sind, und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.
Aus der Form herauslösen und die Waffeln schnell schneiden. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Tips: Mit anderen aromatischen Kräutern wie Rosmarin oder Salbei oder sogar gehackten Walnüssen lässt sich das Rezept nach Ihrem Geschmack variieren. Bewahren Sie die Waffeln an einem trockenen Ort auf, damit sie knusprig bleiben.

VANILLE-WAFFELN

ZUTATEN Für 20 Stück

- 120 g Mehl
- 50 g brauner Zucker
- 0,5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL flüssige Vanille
- 1 Ei
- 50 g Butter, geschmolzen
- 40 ml Milch
- 50 ml Sahne, 30 % Fett

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Mehl, braunen Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermengen.
In einer anderen Schüssel Ei, flüssige Vanille, Butter, Milch und Sahne verquirlen und zur Mehlmischung geben. Gut mischen, bis ein glatter Teig entsteht.
Das Gerät vorheizen.
Mit einem Spritzbeutel Rollen mit einem Durchmesser von 1 cm längs auf die Mitte jeder Platte spritzen.
Prüfen Sie, ob sie gebacken sind, und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.
Aus der Form herauslösen und die Waffeln schnell schneiden. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Tips: Für eine besonders süße Leckerei die flüssige Vanille durch eine Vanilleschote ersetzen. Die Vanille-Waffeln sofort frisch und knusprig servieren. Genießen Sie sie pur oder mit einem Pudding oder Vanilleeis. In einer luftdichten Dose bleiben die Waffeln knusprig. So lässt sich ganz schnell eine einfache Version des französischen Klassikers „Mille-feuille“ zubereiten.

Entdecken Sie weitere Rezepte
und teilen Sie Ihre eigenen
Rezepte in der App „My Tefal“.



BASTERDSUIKER-WAFELS

INGREDIËNTEN Voor 20 stuks

- 120 g tarwebloem (T45)
- 50 g basterdsuiker
- 0,5 tl bakpoeder
- 1 snufje zout
- 1 ei
- 50 g gesmolten boter
- 4 cl melk
- 5 cl halfvolle room 30% vet

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng de bloem, de basterdsuiker, het bakpoeder en het zout in een grote kom. Klop het ei, de boter, de melk en de room in een andere kom en voeg het mengsel toe aan het bloemmengsel. Meng goed door om een glad deeg te krijgen. Verwarm het apparaat voor. Spuit met behulp van een spuitzak rolletjes van 1 cm doorsnee in de lengte over het midden van elke plaat. Controleer op gaarheid en herhaal het bakproces indien nodig. Haal de wafels uit de bakvorm en snijd ze snel. Laat ze afkoelen op een rooster.

Tips: Deze basterdsuiker-wafels kunnen los worden gegeten, of worden gecombineerd met een bolletje ijs, chocolademousse of gewoon een kopje koffie om ze in te dompelen. Ze zijn goed houdbaar in een luchtdicht blik. Voeg voor een feestelijke twist een beetje kaneel of nootmuskaat toe aan het deeg. Ideaal voor het maken van een bijzondere versie van het klassieke Franse bladerdeegbakje.

KERRIEWAFELS

INGREDIËNTEN Voor 20 stuks

- 120 g bloem
- 2 tl kerriepoeder
- 2 g zout
- 0,5 tl bakpoeder
- 1 ei
- 50 g gesmolten boter
- 1 dl water
- 4 cl melk
- 5 cl halfvolle room 30% vet

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Giet alle ingrediënten in een kom en meng ze met een spatel. Verwarm het apparaat voor. Doe 1 eetlepel in het midden van de bakvormen. Controleer op gaarheid en herhaal het bakproces indien nodig. Haal de wafels uit de bakvorm en snijd ze snel. Laat ze afkoelen op een rooster.

Tips: Deze kerriewafels zijn perfect voor bij een aperitief met vrienden. Serveer ze met raitasaus of chutney voor een aperitief in Indiase stijl. U kunt ook experimenteren met verschillende kruidenmengsels, zoals garam masala of komijn. Bewaar de wafels, als ze zijn afgekoeld, in een luchtdichte bak om ze krokant te houden.

PARMEZAANSE WAFELS

INGREDIËNTEN Voor 20 stuks

- 120 g bloem
- 40 g Parmezaanse kaas
- 0,5 tl bakpoeder
- 1 ei
- 50 g gesmolten boter
- 1 dl water
- 4 cl melk
- 5 cl halfvolle room 30% vet

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng de bloem, de Parmezaanse kaas en het bakpoeder in een grote kom. Klop het ei, de boter, de melk en de room in een andere kom en voeg het toe aan het bloemmengsel. Meng goed door om een glad deeg te krijgen. Verwarm het apparaat voor. Doe 1 eetlepel beslag in het midden van de bakvormen. Controleer op gaarheid en start het bakproces opnieuw indien nodig. Haal de wafels uit de bakvorm en snijd ze snel. Laat ze afkoelen op een rooster.

Tips: Om de smaak te variëren, kan je andere aromatische kruiden toevoegen, zoals rozemarijn of salie, of zelfs fijngehakte walnoten. Bewaar de wafels op een droge plek om ze knapperig te houden.

VANILLEWAFELS

INGREDIËNTEN Voor 20 stuks

- 120 g bloem
- 50 g basterdsuiker
- 0,5 tl bakpoeder
- 1 snufje zout
- 2 el vloeibaar vanille-extract
- 1 ei
- 50 g gesmolten boter
- 4 cl melk
- 5 cl halfvolle room 30% vet

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng de bloem, de basterdsuiker, het bakpoeder en het zout in een grote kom. Klop het ei, de vloeibare vanille, de boter, de melk en de room in een andere kom en voeg het toe aan het bloemmengsel. Meng goed door om een glad deeg te krijgen. Verwarm het apparaat voor. Spuit met behulp van een spuitzak rolletjes van 1 cm doorsnee in de lengte over het midden van elke plaat. Controleer op gaarheid en herhaal het bakproces indien nodig. Haal de wafels uit de bakvorm en snijd ze snel. Laat ze afkoelen op een rooster.

Tips: Voor een extra lekkere traktatie vervang je de vloeibare vanille door een vanillestokje. Deze vanillewafels zijn pure verwennerij wanneer ze vers en knapperig worden geserveerd. Ze kunnen zo worden gegeten of geserveerd met custard of vanille-ijs. Bewaar de wafels in een luchtdicht blik om ze knapperig te houden. Ideaal voor het maken van een bijzondere versie van het klassieke Franse bladerdeegbakje.

VAFLER MED BRUN FARIN

INGREDIENSER 20 stk.

- 120 g mel (type 00)
- 50 g brun farin
- 0,5 tsk. bagepulver
- 1 knivspids salt
- 1 æg
- 50 g smeltet smør
- 0,4 dl mælk
- 0,5 dl almindelig fløde

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland mel, brun farin, bagepulver og salt i en stor skål.

Pisk æg, smør, mælk og fløde sammen i en anden skål, og tilsæt blandingen til melblandingen. Bland grundigt for at få en lind dej.

Forvarm apparatet.

Brug en sprøjtepose til at lave rør med en diameter på 1 cm langs midten af hver plade. Kontrollér, om de er færdige, og bag videre, hvis de ikke er.

Tag vaflerne ud af formen, og skær dem hurtigt over. Lad dem køle af på en bagerist.

Tips: Disse vafler med brun farin kan spises, som de er, eller toppes med en skefuld is, chokolademousse eller blot en kop kaffe, som de kan dypes i. De kan opbevares i en lufttæt dåse. Gør dem lidt mere festlige ved at tilsætte lidt kanel eller muskatnød til dejen. De er velegnede, hvis du vil lave en hurtig version af den klassiske franske napoleonskage.

KARRYVAFLER

INGREDIENSER 20 stk.

- 120 g hvedemel
- 2 tsk. karrypulver
- 2 g salt
- 0,5 tsk. bagepulver
- 1 æg
- 50 g smeltet smør
- 0,2 dl vand
- 0,4 dl mælk
- 0,5 dl almindelig fløde

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Hæld alle ingredienserne i en skål, og bland dem med en palet.

Forvarm apparatet.

Hæld 1 spsk. i midten af formene. Kontrollér, om de er færdige, og fortsæt om nødvendigt.

Tag vaflerne ud af formen, og skær dem hurtigt over. Lad dem køle af på en bagerist.

Tips: Disse karryvafler er perfekte til en aperitif med vennerne. Servér dem med raita eller chutney, hvis de skal have et indisk twist. Du kan også eksperimentere med forskellige krydderiblandinger, f.eks. garam masala eller spidskommen. Opbevar vaflerne i en lufttæt beholder, når de er kølet af, for at holde dem sprøde.

PARMESANVAFLER

INGREDIENSER 20 stk.

- 120 g hvedemel
- 40 g parmesanost
- 0,5 tsk. bagepulver
- 1 æg
- 50 g smeltet smør
- 0,2 dl vand
- 0,4 dl mælk
- 0,5 dl almindelig fløde

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland mel, parmesan og bagepulver i en stor skål.

Pisk æg, smør, mælk og fløde sammen i en anden skål, og tilsæt derefter til melblandingen. Bland grundigt for at få en lind dej.

Forvarm apparatet.

Hæld 1 spsk. dej i midten af formene. Tjek, om vaflerne er færdige. Bag videre, hvis de ikke er.

Tag vaflerne ud af formen, og skær dem hurtigt over. Lad dem køle af på en bagerist.

Tips: Hvis du vil variere smagen, kan du tilsætte andre aromatiske urter, f.eks. rosmarin eller salvie, eller endda hakkede valnødder. Opbevar vaflerne et tørt sted for at holde dem sprøde.

VANILJEVAFLER

INGREDIENSER 20 stk.

- 120 g hvedemel
- 50 g brun farin
- 0,5 tsk. bagepulver
- 1 knivspids salt
- 2 spsk. flydende vanilje
- 1 æg
- 50 g smeltet smør
- 0,4 dl mælk
- 0,5 dl almindelig fløde

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland mel, brun farin, bagepulver og salt i en stor skål.

Pisk æg, flydende vanilje, smør, mælk og fløde sammen i en anden skål, og tilsæt derefter til melblandingen. Bland grundigt for at få en lind dej.

Forvarm apparatet.

Brug en sprøjtepose til at lave rør med en diameter på 1 cm langs midten af hver plade. Kontrollér, om de er færdige, og bag videre, hvis de ikke er.

Tag vaflerne ud af formen, og skær dem hurtigt over. Lad dem køle af på en bagerist.

Tips: Gør dem ekstra søde ved at udskifte den flydende vanilje med en vaniljestang.

Disse vaniljevafler er bedst, når de serveres friske og sprøde. De kan spises, som de er, eller serveres med en vaniljecreme eller vaniljeis. Opbevar vaflerne i en lufttæt dåse for at holde dem sprøde. De er velegnede til at lave en hurtig version af den klassiske franske napoleonskage.

RÅN PÅ FARINSOCKER

INGREDIENSER För 20 st.

- 120 g vetemjöl
- 50 g farinsocker
- 0,5 tsk bakpulver
- 1 nypa salt
- 1 ägg
- 50 g smält smör
- 4 cl mjölk
- 5 cl vispgrädd 30 % fetthalt

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 3 minuter

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, farinsocker, bakpulver och salt i en stor bunke.

Vispa ägg, smör, mjölk och grädd i en annan bunke och tillsätt sedan blandningen till mjölblandningen. Blanda ordentligt för att få en slät deg.

Förvärm apparaten.

Använd en spritspåse och spritsa rullar med 1 cm i diameter längs mitten av varje platta. Kontrollera om de är klara och upprepa vid behov.

Lossa ur formen och skär rånen snabbt. Låt svalna på ett galler.

Tips: Dessa rån på farinsocker kan ätas som de är, eller tillsammans med en skopa glass, chokladmousse eller bara en kopp kaffe att doppa dem i. De håller länge förvarade i en lufttät burk. Lägg till lite kanel eller muskotnöt i bakverket för en festlig touch. Perfekt för att göra en snabbversion av det klassiska franska bakverket "mille-feuille".

CURRYRÅN

INGREDIENSER För 20 st.

- 120 g vetemjöl
- 2 tsk currypulver
- 2 g salt
- 0,5 tsk bakpulver
- 1 ägg
- 50 g smält smör
- 2 cl vatten
- 4 cl mjölk
- 5 cl vispgrädd 30 % fetthalt

Snack Collection
4 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 3 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Häll alla ingredienser i en bunke och blanda med en slickepott.

Förvärm apparaten.

Lägg 1 msk i mitten av formen. Kontrollera om de är klara och upprepa vid behov.

Lossa ur formen och skär rånen snabbt. Låt svalna på ett galler.

Tips: Dessa curryrån passar perfekt som apéritif med vänner. Servera dem med raita eller chutney för en indisk touch. Du kan även experimentera med olika kryddblandningar, som garam masala eller spiskummin. Förvara rånen i en lufttät behållare när de har svalnat så håller de sig krispiga.

PARMESANRÅN

INGREDIENSER För 20 st.

- 120 g vetemjöl
- 40 g parmesanost
- 0,5 tsk bakpulver
- 1 ägg
- 50 g smält smör
- 2 cl vatten
- 4 cl mjölk
- 5 cl vispgrädd 30 % fetthalt

Snack Collection
4 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 3 minuter

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, parmesanost och bakpulver i en stor bunke.

Vispa ihop ägg, smör, mjölk och grädd i en annan bunke och tillsätt sedan till mjölblandningen. Blanda ordentligt för att få en slät deg.

Förvärm apparaten.

Lägg 1 msk smet i mitten av formen. Kontrollera om de är klara och starta om vid behov.

Lossa ur formen och skär snabbt rånen. Låt svalna på ett galler.

Tips: För att variera smaken kan du tillsätta andra örter, t.ex. rosmarin eller salvia, eller till och med hackade valnötter. Förvara rånen torrt så att de hålls krispiga.

VANILJRÅN

INGREDIENSER För 20 st.

- 120 g vetemjöl
- 50 g farinsocker
- 0,5 tsk bakpulver
- 1 nypa salt
- 2 msk vaniljarom
- 1 ägg
- 50 g smält smör
- 4 cl mjölk
- 5 cl vispgrädd 30 % fetthalt

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 3 minuter

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, farinsocker, bakpulver och salt i en stor bunke.

Vispa ihop ägg, vaniljarom, smör, mjölk och grädd i en annan bunke och tillsätt sedan till mjölblandningen. Blanda ordentligt för att få en slät deg.

Förvärm apparaten.

Använd en spritspåse och spritsa rullar med 1 cm i diameter längs mitten av varje platta. Kontrollera om de är klara och upprepa vid behov.

Lossa ur formen och skär rånen snabbt. Låt svalna på ett galler.

Tips: För en extra söt godbit kan du byta ut vaniljaromen mot en vaniljstång.

Dessa vaniljrån är riktigt goda när de serveras direkt och är riktigt krispiga. De kan ätas som de är eller serveras med vaniljkräm eller vaniljglass. Förvara rånen i en lufttät burk så att de hålls krispiga. Perfekt för att göra en snabbversion av det klassiska franska bakverket "mille-feuille".

KJEKS MED BRUNT SUKKER

INGREDIENSER 20 porsjoner

- 120 g T45-mel
- 50 g brunt sukker
- 0,5 ts bakepulver
- 1 klype salt
- 1 egg
- 50 g smeltet smør
- 4 cl melk
- 5 cl fløte, 30 % fett

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, brunt sukker, bakepulver og salt i en stor bolle.

I en annen bolle pisker du egg, smør, melk og fløte, og deretter tilsetter du blandingen til melblandingen.

Bland godt for å få en jevn deig.

Forvarm produktet.

Bruk en sprøytepose, og sprøyt ruller som er 1 cm i diameter, langs midten av hver plate. Kontroller at de er ferdig stekt, og gjenta ved behov.

Ta kjeksene ut av formen, og skjær dem raskt. La de avkjøles på rist.

Tips: Disse kjeksene med brunt sukker kan spises som de er, eller du kan spise dem med en iskremkule, sjokolademousse eller bare dyppe dem i kaffe. De holder seg godt i en lufttett boks. Hvis du vil lage en juleversjon, kan du tilsette litt kanel eller muskatnøtt i deigen. Perfekt for å lage en rask versjon av det klassiske franske bakverket mille-feuille.

KARRIKJEKS

INGREDIENSER 20 porsjoner

- 120 g hvetemel
- 2 ts karrikrydder
- 2 g salt
- 0,5 ts bakepulver
- 1 egg
- 50 g smeltet smør
- 2 cl vann
- 4 cl melk
- 5 cl fløte, 30 % fett

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Hell alle ingrediensene i en bolle, og bland dem med en slikkepott.

Forvarm produktet.

Legg én spiseskje i midten av formene. Kontroller at de er ferdig stekt, og gjenta ved behov.

Ta kjeksene ut av formen, og skjær dem raskt. La de avkjøles på rist.

Tips: Disse karrikjekse er perfekt som en appetittvekker. Server dem med raita eller chutney for å gi dem et indisk preg. Du kan også eksperimentere med forskjellige krydderblandinger, for eksempel garam masala eller spisskum. Oppbevar dem i en lufttett beholder etter at de er avkjølt, slik at de holder seg sprø.

PARMESANKJEKS

INGREDIENSER 20 porsjoner

- 120 g hvetemel
- 40 g parmesan
- 0,5 ts bakepulver
- 1 egg
- 50 g smeltet smør
- 2 cl vann
- 4 cl melk
- 5 cl fløte, 30 % fett

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, parmesan og bakepulver i en stor bolle.

I en annen bolle pisker du sammen egg, smør, melk og fløte, og deretter tilsetter du melblandingen. Bland godt for å få en jevn deig.

Forvarm produktet.

Plasser én spiseskje av røren i midten av formene. Kontroller at de er ferdig stekt, og gjenta ved behov.

Ta kjeksene ut av formen, og skjær de raskt. La de avkjøles på rist.

Tips: For å variere smaken kan du tilsette andre aromatiske urter, for eksempel rosmarin eller salvie, eller til og med hakkede valnøtter. Oppbevar kjeksene på et tørt sted for å holde dem sprø.

VANILJEKJEKS

INGREDIENSER 20 porsjoner

- 120 g hvetemel
- 50 g brunt sukker
- 0,5 ts bakepulver
- 1 klype salt
- 2 ss vaniljeessens
- 1 egg
- 50 g smeltet smør
- 4 cl melk
- 5 cl fløte, 30 % fett

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, brunt sukker, bakepulver og salt i en stor bolle.

I en annen bolle pisker du sammen egg, vaniljeessens, smør, melk og fløte, og deretter tilsetter du melblandingen. Bland godt for å få en jevn deig.

Forvarm produktet.

Bruk en sprøytepose, og sprøyt ruller som er 1 cm i diameter, langs midten av hver plate. Kontroller at de er ferdig stekt, og gjenta ved behov.

Ta kjeksene ut av formen, og skjær dem raskt. La de avkjøles på rist.

Tips: For et ekstra søtt resultat kan du erstatte vaniljeessensen med en vaniljestang.

Disse vaniljekjekse er deilige når de serveres ferske og sprø. De kan spises som de er eller serveres med vaniljekrem eller vaniljeis. Oppbevar kjeksene i en lufttett boks for å holde dem sprø. Perfekt for å lage en rask versjon av det klassiske franske bakverket mille-feuille.

FARIINISOKERIVOHVELIKEKSIT

AINEKSET 20 kappaletta

- 120 g vehnä jauhoja
- 50 g fariinisokeria
- 0,5 tl leivinjauhetta
- Hyppysellinen suolaa

- 1 kananmuna
- 50 g sulatettua voita
- 40 ml maitoa
- 0,5 dl 30-prosenttista paksuhkoa kermaa

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

OHJEET:

Sekoita jauhot, fariinisokeri, leivinjauhe ja suola suuressa kulhossa.

Vatkaa kananmuna, voi, maito ja kerma toisessa kulhossa ja lisää seos jauhoseokseen. Sekoita hyvin, jotta taikinasta tulee tasaista.

Esilämmitä laite.

Pursota pursottimella halkaisijaltaan 1 cm:n rullia pituussuunnassa jokaisen levyn keskeltä alas. Tarkista kypsytys ja toista tarvittaessa.

Irrota vohvelikeksit muotista ja leikkaa ne nopeasti. Anna jäähtyä ritilällä.

Vinkkejä: Fariinisokerivohvelikeksejä voi syödä sellaisenaan, jäätelön tai suklaamoussen kera tai dippaamalla niitä kahviin. Ne pysyvät hyvinä ilmatiiviissä purkissa. Saat vohvelikeksiin joulun tuntua lisäämällä taikinaan hieman kanelia tai muskottipähkinää. Sopii erinomaisesti klassisen ranskalaisen tuhatlehtisen pikaversion valmistamiseen.

CURRYVOHVELIKEKSIT

AINEKSET 20 kappaletta

- 120 g vehnä jauhoja
- 2 tl curryjauhetta
- 2 g suolaa
- 0,5 tl leivinjauhetta
- 1 kananmuna

- 50 g sulatettua voita
- 20 ml vettä
- 40 ml maitoa
- 0,5 dl 30-prosenttista paksuhkoa kermaa

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min 30 s

OHJEET:

Kaada kaikki ainekset kulhoon ja sekoita lastalla.

Esilämmitä laite.

Laita ruokalusikallinen taikinaa muottien keskelle. Tarkista kypsytys ja toista tarvittaessa.

Irrota vohvelikeksit muotista ja leikkaa ne nopeasti. Anna jäähtyä ritilällä.

Vinkkejä: Curryvohvelikeksit ovat täydellisiä alkupaloja ystävien kanssa nautittaviksi. Tarjoile vohvelikeksit intialaistyylinä alkupaloina raita-kastikkeen tai chutneyn kera. Voit myös kokeilla erilaisia maustesekoituksia, kuten garam masalaa tai juustokuminaa. Säilytä vohvelikeksejä ilmatiiviissä rasiassa niiden jäähdettyä, jotta ne pysyvät rapeina.

PARMESAANIVOHVELIKEKSIT

AINEKSET 20 kappaletta

- 120 g vehnä jauhoja
- 40 g parmesaanijauhoa
- 0,5 tl leivinjauhetta
- 1 kananmuna

- 50 g sulatettua voita
- 20 ml vettä
- 40 ml maitoa
- 0,5 dl 30-prosenttista paksuhkoa kermaa

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

OHJEET:

Sekoita jauhot, parmesaani ja leivinjauhe suuressa kulhossa.

Vatkaa muna, voi, maito ja kerma toisessa kulhossa ja lisää seos jauhoseokseen. Sekoita hyvin, jotta taikinasta tulee tasaista.

Esilämmitä laite.

Aseta ruokalusikallinen taikinaa muottien keskelle. Tarkista kypsytys ja jatka kypsennystä tarvittaessa. Irrota vohvelikeksit muotista ja leikkaa ne nopeasti. Anna jäähtyä ritilällä.

Vinkkejä: Saat erilaisia makuja lisäämällä muita aromaattisia yrttejä, kuten rosmariinia, salviaa tai vaikkapa pilkottuja saksanpähkinöitä. Säilytä vohvelikeksit kuivassa paikassa, jotta ne pysyvät rapeina.

VANILJAVOHVELIKEKSIT

AINEKSET 20 kappaletta

- 120 g vehnä jauhoja
- 50 g fariinisokeria
- 0,5 tl leivinjauhetta
- Hyppysellinen suolaa
- 2 rkl vaniljauutetta

- 1 kananmuna
- 50 g sulatettua voita
- 40 ml maitoa
- 0,5 dl 30-prosenttista paksuhkoa kermaa

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

OHJEET:

Sekoita jauhot, fariinisokeri, leivinjauhe ja suola suuressa kulhossa.

Vatkaa muna, vaniljauute, voi, maito ja kerma toisessa kulhossa ja lisää seos jauhoseokseen. Sekoita hyvin, jotta taikinasta tulee tasaista.

Esilämmitä laite.

Pursota pursottimella halkaisijaltaan 1 cm:n rullia pituussuunnassa jokaisen levyn keskeltä alas. Tarkista kypsytys ja toista tarvittaessa.

Irrota vohvelikeksit muotista ja leikkaa ne nopeasti. Anna jäähtyä ritilällä.

Vinkkejä: Saat vohvelikekseistä vieläkin makeampia korvaamalla vaniljauutteen vaniljatangolla. Vaniljavohvelikeksit ovat varsinaista herkkua uunituoreina ja rapeina. Niitä voi syödä sellaisenaan tai tarjoilla vaniljakastikkeen tai vaniljajäätelön kera. Säilytä vohvelikeksit ilmatiiviissä purkissa, jotta ne pysyvät rapeina. Sopii erinomaisesti klassisen ranskalaisen tuhatlehtisen pikaversion valmistamiseen.

ВАФЛІ З КОРИЧНЕВИМ ЦУКРОМ

ІНГРЕДІЄНТИ На 20 порцій

- 120 г борошна Т45
- 50 г коричневого цукру
- 0,5 ч.л. розпушувача тіста
- 1 щіпка солі
- 1 яйце
- 50 г розтопленого вершкового масла
- 40 мл молока
- 50 мл напівгустих вершків 30-відсоткової жирності

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P1 - 3 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

У великій чаші змішайте борошно, коричневий цукор, розпушувач і сіль.

В іншій чаші збийте яйце, масло, молоко і вершки, потім додайте суміш до борошняної суміші. Добре перемішайте, щоб отримати однорідне тісто.

Розігрійте прилад.

За допомогою кондитерського мішка викладіть рулетики діаметром 1 см уздовж середини кожної тарілки. Перевірте готовність і за потреби повторіть.

Вийміть із форми й швидко наріжте вафлі. Залиште вистигати на решітці.

Поради: Ці вафлі з коричневим цукром можна їсти самі або з кулькою морозива, шоколадним мусом чи просто з кавою для вмочування. Вони добре зберігаються в герметичній банці. Щоб створити відчуття свята, додайте в тісто трохи кориці або мускатного горіха. Ідеально підходить як експрес-версія класичної французької випічки «mille-feuille».

ВАФЛІ З КАРРІ

ІНГРЕДІЄНТИ На 20 порцій

- 120 г звичайного борошна
- 2 ч.л. порошку каррі
- 2 г солі
- 0,5 ч.л. розпушувача тіста
- 1 яйце
- 50 г розтопленого вершкового масла
- 200 мл води
- 40 мл молока
- 50 мл напівгустих вершків 30-відсоткової жирності

Snack Collection
4 хв
Snack Collection Precision
P1 - 3 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

Висипте всі інгредієнти в чашу й перемішайте лопаткою.

Розігрійте прилад.

Викладіть по 1 столовій ложці тіста в центр форм. Перевірте готовність і за потреби повторіть.

Вийміть із форми й швидко наріжте вафлі. Залиште вистигати на решітці.

Поради: Ці вафлі з каррі ідеально підходять для аперитиву з друзями. Для аперитиву в індійському стилі подавайте їх із соусом райта або чатні. Також можна поекспериментувати з різними сумішами спецій, як-от гарам масала або кмін. Щоб вафлі залишалися хрусткими, після охолодження зберігайте їх у герметичному контейнері.

ВАФЛІ З ПАРМЕЗАНОМ

ІНГРЕДІЄНТИ На 20 порцій

- 120 г звичайного борошна
- 40 г пармезану
- 0,5 ч.л. розпушувача тіста
- 1 яйце
- 50 г розтопленого вершкового масла
- 200 мл води
- 40 мл молока
- 50 мл напівгустих вершків
- 30-відсоткової жирності

Snack Collection
4 хв
Snack Collection Precision
P1 - 3 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

У великій чаші змішайте борошно, пармезан і розпушувач.

В іншій чаші збийте яйце, масло, молоко і вершки, потім додайте до борошняної суміші. Добре перемішайте, щоб отримати однорідне тісто.

Розігрійте прилад.

Викладіть по 1 столовій ложці тіста в центр форм. Перевірте готовність і за потреби повторіть процедуру.

Вийміть із форми й швидко наріжте вафлі. Залиште вистигати на решітці.

Поради: Щоб урізноманітнити смак, можна додати інші ароматичні трави, наприклад розмарин чи шавлію, або навіть подрібнені волоські горіхи. Щоб вафлі залишалися хрусткими, зберігайте їх у сухому місці.

ВАНІЛЬНІ ВАФЛІ

ІНГРЕДІЄНТИ На 20 порцій

- 120 г звичайного борошна
- 50 г коричневого цукру
- 0,5 ч.л. розпушувача тіста
- 1 щіпка солі
- 2 ст.л. рідкого екстракту ванілі
- 1 яйце
- 50 г розтопленого вершкового масла
- 40 мл молока
- 50 мл напівгустих вершків 30-відсоткової жирності

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P1 - 3 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

У великій чаші змішайте борошно, коричневий цукор, розпушувач і сіль.

В іншій чаші збийте яйце, рідкий екстракт ванілі, масло, молоко і вершки, а потім додайте до борошняної суміші. Добре перемішайте, щоб отримати однорідне тісто.

Розігрійте прилад.

За допомогою кондитерського мішка викладіть рулетики діаметром 1 см уздовж середини кожної тарілки. Перевірте готовність і за потреби повторіть.

Вийміть із форми й швидко наріжте вафлі. Залиште вистигати на решітці.

Поради: Якщо вам потрібні більш солодкі вафлі, замініть рідку ваніль стручком ванілі.

Ці ванільні вафлі — справжня насолода, якщо подавати їх свіжими й хрусткими. Їх можна їсти самі або подавати із заварним кремом чи ванільним морозивом. Щоб вафлі залишалися хрусткими, зберігайте їх у герметичній банці. Ідеально підходить як експрес-версія класичної французької випічки «mille-feuille».

one appliance,
endless possibilities



and
more...

20 plates sets to collect

purchase on [tefal.com](https://www.tefal.com)

1520016949