



Tefal

18



Mini bubble waffles



Snack Collection

Mini bubble waffles / Mini gaufre bulles / Mini gofry bąbelkowe /
Mini-Bubble-Waffeln / Mini-bubbelwafels / Mini-boblewaffler /
Mini mehurčkasti vafli / Mini-kuplavohvelit / Міні-вафлі з бульбашками





Snack Collection
3min

Snack Collection
Precision
P1 - 3min

en Summary

Bubble waffle with chocolate spread and banana .. 4
Bubble waffle with blueberries and whipped
cream..... 4
Bubble waffle with ice cream and sprinkles..... 4
Bubble waffle with fried chicken..... 5
Bubble waffle with smoked salmon and cream
cheese 5
Savory bubble waffle with avocado and tomato 5

fr Sommaire

Bubble waffle à la pâte à tartiner et banane..... 6
Bubble waffle myrtilles et crème fouettée 6
Bubble waffle glace et vermicelles 6
Bubble waffle poulet frit 7
Bubble waffle au saumon fumé et fromage à la
crème..... 7
Bubble waffle salé avocat et à la tomate 7

pl Podsumowanie

Bubble waffle z kremem czekoladowym i
bananem..... 8
Bubble waffle z borówkami i bitą śmietaną 8
Bubble waffle z lodami i posypką cukrową..... 8
Bubble waffle z kurczakiem panierowanym..... 9
Bubble waffle z wędzonym łososiem i serkiem
kremowym..... 9
Wytrawny bubble waffle z awokado i pomidorem .. 9

de Inhalt

Bubble-Waffel mit Schokocreme und Banane 10
Bubble-Waffel mit Heidelbeeren
und Schlagsahne..... 10
Bubble-Waffel mit Eis und Zuckerstreuseln 10
Bubble-Waffel mit frittiertem Hähnchen 11
Bubble-Waffel mit Räucherlachs und Frischkäse... 11
Herzhafte Bubble-Waffel mit Avocado
und Tomate..... 11

nl Overzicht

Bubble waffle met chocoladepasta en banaan..... 12
Bubble waffle met blauwe bessen en slagroom.... 12
Bubble waffle met ijs en suikerhagelslag 12
Bubble waffle met gefrituurde kip 13
Bubble waffle met gerookte zalm en roomkaas.... 13
Hartige bubble waffle met avocado en tomaat..... 13

da Oversigt

Bubble waffle med chokoladepålæg og banan 14
Bubble waffle med blåbær og flødeskum 14
Bubble waffle med is og krymmel 14
Bubble waffle med friturestegt kylling 15
Bubble waffle med røget laks og flødeost..... 15
Salt bubble waffle med avocado og tomat..... 15

sv Sammanfattning

Bubble waffle med chokladkräm och banan..... 16
Bubble waffle med blåbär och vispad grädde 16
Bubble waffle med glass och strössel 16
Bubble waffle med friterad kyckling 17
Bubble waffle med rökt lax och färskost 17
Salt bubble waffle med avokado och tomat..... 17

no Sammendrag

Bubble waffle med sjokoladepålegg og banan 18
Bubble waffle med blåbær og pisket krem 18
Bubble waffle med iskrem og strøssel 18
Bubble waffle med fritert kylling 19
Bubble waffle med røkt laks og kremost..... 19
Salt bubble waffle med avokado og tomat..... 19

fi Yhteenveto

Bubble waffle suklaaleivitteellä ja banaanilla 20
Bubble waffle mustikoilla ja kermavaahdolla 20
Bubble waffle jäätelöllä ja strösselillä 20
Bubble waffle friteeratulla kanalla..... 21
Bubble waffle savulohella ja tuorejuustolla 21
Suolainen bubble waffle avokadolla ja tomaatilla. 21

uk Стислий опис

Бабл-вафля з шоколадною пастою та бананом 22
Бабл-вафля з чорницею та збитими вершками 22
Бабл-вафля з морозивом і кондитерською посипкою 22
Бабл-вафля з смаженою куркою 23
Бабл-вафля з копченим лососем та вершковим сиром 23
Солона бабл-вафля з авокадо та помідором 23



Snack Collection



en

BUBBLE WAFFLE WITH CHOCOLATE SPREAD AND BANANA

INGREDIENTS for 6 pieces

- 250 g T45 flour
- 0.5 teaspoon salt
- 40 g sugar
- 10 g baking powder
- 2 eggs
- 100 g melted butter
- 30 cl milk
- 6 tablespoons chocolate spread
- 1 banana, sliced

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a bowl, mix the flour, salt, sugar, and baking powder. Make a well in the center and add the beaten eggs, melted butter, and milk gradually, mixing well to obtain a smooth and homogeneous batter. Preheat your appliance. Lightly grease the plates. Pour a layer of batter and spread it evenly into the corners. Do not overfill to avoid overflowing. Close the appliance and cook the waffles until golden and crispy. Carefully remove the waffles and repeat with the remaining batter. Roll the waffles into a cone shape while still warm, then fill with chocolate spread and banana slices. Enjoy.

Tips: For best results, make sure your appliance is fully preheated before you start cooking the waffles. Serve the waffles warm for maximum indulgence.

BUBBLE WAFFLE WITH BLUEBERRIES AND WHIPPED CREAM

INGREDIENTS for 6 pieces

- 250 g T45 flour
- 0.5 teaspoon salt
- 40 g sugar
- 10 g baking powder
- 2 eggs
- 100 g melted butter
- 30 cl milk
- 6 tablespoons blueberry jam
- 250 g whipped cream
- A few blueberries, halved

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a bowl, mix the flour, salt, sugar, and baking powder. Make a well in the center and gradually add the beaten eggs, melted butter, and milk, mixing well until you obtain a smooth and homogeneous batter. Preheat your appliance. Lightly grease the plates. Pour a layer of batter and spread it evenly into the corners. Do not overfill to avoid overflowing. Close the appliance and cook the waffles until golden and crispy. Carefully remove the waffles and repeat with the remaining batter. Roll the waffles into a cone shape while still warm, then fill with blueberry jam. Fill the cone with whipped cream and finish with the halved blueberries. Enjoy.

Tips: For best results, make sure your appliance is fully preheated before you start cooking the waffles.

BUBBLE WAFFLE WITH ICE CREAM AND SPRINKLES

INGREDIENTS for 6 pieces

- 250 g T45 flour
- 0.5 teaspoon salt
- 40 g sugar
- 10 g baking powder
- 2 eggs
- 100 g melted butter
- 30 cl milk
- 6 scoops vanilla ice cream
- 6 teaspoons sugar sprinkles

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a bowl, mix the flour, salt, sugar, and baking powder. Make a well in the center and gradually add the beaten eggs, melted butter, and milk, mixing well until you obtain a smooth and homogeneous batter. Preheat your appliance. Lightly grease the plates. Pour a layer of batter and spread it evenly into the corners. Do not overfill to avoid overflowing. Close the appliance and cook the waffles until golden and crispy. Carefully remove the waffles and repeat with the remaining batter. Roll the waffles into a cone shape while still warm, then fill with a scoop of ice cream and finish with sugar sprinkles. Serve immediately.

Tips: For best results, make sure your appliance is fully preheated before you start cooking the waffles. Serve the waffles warm for maximum indulgence and contrast with the scoop of ice cream.

BUBBLE WAFFLE WITH FRIED CHICKEN

INGREDIENTS for 6 pieces

- Batter**
- 250 g T45 flour
- 0.5 teaspoon salt
- 10 g baking powder
- 2 eggs
- 100 g melted butter
- 30 cl milk

Filling

- 75 g flour
- 6 chicken tenders
- 2 eggs
- 1 tablespoon oil
- 90 g panko breadcrumbs
- 20 g butter
- 150 g mayonnaise
- 1 tablespoon Cajun spices

Finishing

- 6 pieces of lime
- 2 tablespoons chopped parsley

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a bowl, mix the flour, salt, and baking powder. Make a well in the center and gradually add the beaten eggs, melted butter, and milk, mixing well until you obtain a smooth and homogeneous batter. Preheat your appliance. Lightly grease the plates. Pour a layer of batter and spread it evenly into the corners. Do not overfill to avoid overflowing. Close the appliance and cook the waffles until golden and crispy. Carefully remove the waffles and repeat with the remaining batter. Prepare the breaded chicken tenders. Set up three plates for breading: place the flour seasoned with salt and pepper in the first, beat the eggs with the oil in the second, and place the breadcrumbs in the third. Roll each chicken tender in the flour, shake off the excess, then dip it into the beaten egg and finally coat it with the breadcrumbs. In a hot pan with the butter, brown the breaded chicken tenders on each side for 3 to 4 minutes. In a small bowl, mix the mayonnaise with the Cajun spices. Spread mayonnaise on each waffle, place a chicken tender on top, and drizzle with the remaining sauce. Serve with lime wedges and chopped parsley. **Tips:** For best results, make sure your appliance is fully preheated before you start cooking the waffles. Use a piping bag to apply the mayonnaise more easily.

BUBBLE WAFFLE WITH SMOKED SALMON AND CREAM CHEESE

INGREDIENTS for 6 pieces

- Batter**
- 250 g T45 flour
- 0.5 teaspoon salt
- 10 g baking powder
- 2 eggs
- 100 g melted butter
- 30 cl milk

Filling

- 300 g fresh goat cheese
- 10 cl liquid cream
- 2 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons chopped dill
- 6 slices smoked salmon
- Salt
- Pepper

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a bowl, mix the flour, salt, and baking powder. Make a well in the center and gradually add the beaten eggs, melted butter, and milk, mixing well until you obtain a smooth and homogeneous batter. Preheat your appliance. Lightly grease the plates. Pour a layer of batter and spread it evenly into the corners. Do not overfill to avoid overflowing. Close the appliance and cook the waffles until golden and crispy. Carefully remove the waffles and repeat with the remaining batter. In a bowl, mix the goat cheese with the cream, olive oil, dill, salt, and pepper. Spread the cheese mixture over the waffles and top with smoked salmon. Enjoy. **Tips:** For best results, make sure your appliance is fully preheated before you start cooking the waffles. For extra indulgence, you can add a few pieces of avocado to your waffle.

SAVORY BUBBLE WAFFLE WITH AVOCADO AND TOMATO

INGREDIENTS for 6 pieces

- Batter**
- 250 g T45 flour
- 0.5 teaspoon salt
- 10 g baking powder
- 2 eggs
- 100 g melted butter
- 30 cl milk

Filling

- 6 beefsteak tomatoes
- 1 garlic clove
- 4 tablespoons olive oil
- Salt
- 3 ripe avocados
- Fleur de sel
- Pepper

Finishing

- 3 tablespoons chopped coriander

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a bowl, mix the flour, salt, and baking powder. Make a well in the center and gradually add the beaten eggs, melted butter, and milk, mixing well until you obtain a smooth and homogeneous batter. Preheat your appliance. Lightly grease the plates. Pour a thin layer of batter and spread it evenly into the corners. Do not overfill to avoid overflowing. Close the appliance and cook the waffles until golden and crispy. Carefully remove the waffles and repeat with the remaining batter. Cut the tomatoes into small cubes. Place them in a bowl and add the chopped garlic clove. Season with salt and add half of the olive oil. Let marinate for a few minutes. Cut the avocados in half, remove the pit and skin. Slice thinly and season with fleur de sel, pepper, and the remaining olive oil. To assemble the waffles: add some drained tomatoes, place half an avocado on top, and finish with chopped coriander. Serve immediately. **Tips:** For best results, make sure your appliance is fully preheated before you start cooking the waffles.



fr

BUBBLE WAFFLE À LA PÂTE À TARTINER ET BANANE

INGRÉDIENTS pour 6 pièces

- 250 g de farine T45
- 0,5 cuillère à café de sel
- 40 g de sucre
- 10 g de levure chimique
- 2 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 30 cl de lait
- 6 cuillères à soupe de pâte à tartiner
- 1 banane coupée en rondelles

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans un récipient, mélangez la farine, le sel, le sucre et la levure chimique. Faites un puits au centre et ajoutez les œufs battus, le beurre fondu et le lait progressivement en mélangeant bien pour obtenir une pâte lisse et homogène. Faites préchauffer votre appareil. Graissez légèrement les plaques de l'appareil. Versez une couche de pâte et répartissez-la bien dans les angles. Ne surchargez pas pour éviter les débordements. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Retirez délicatement les gaufres puis répétez l'opération avec le reste de pâte. Roulez les gaufres en forme de cornet pendant qu'elles sont encore chaudes, puis garnissez-les de pâte à tartiner et de rondelles de banane. Dégustez.

Conseils : Pour un résultat optimal, assurez-vous que votre appareil est bien préchauffé avant de commencer à cuire les gaufres. Servez ces gaufres chaudes pour un maximum de gourmandise.

BUBBLE WAFFLE MYRTILLES ET CRÈME FOUETTÉE

INGRÉDIENTS pour 6 pièces

- 250 g de farine T45
- 0,5 cuillère à café de sel
- 40 g de sucre
- 10 g de levure chimique
- 2 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 30 cl de lait
- 6 cuillères à soupe de confiture de myrtilles
- 250 g de crème chantilly
- Quelques myrtilles coupées en deux

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans un récipient, mélangez la farine, le sel, le sucre et la levure chimique. Faites un puits au centre et ajoutez les œufs battus, le beurre fondu et le lait progressivement en mélangeant bien pour obtenir une pâte lisse et homogène. Faites préchauffer votre appareil. Graissez légèrement les plaques de l'appareil. Versez une couche de pâte et répartissez-la bien dans les angles. Ne surchargez pas pour éviter les débordements. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Retirez délicatement les gaufres puis répétez l'opération avec le reste de pâte. Roulez les gaufres en forme de cornet pendant qu'elles sont encore chaudes puis garnissez-les de confiture de myrtilles. Remplissez le cornet de chantilly puis terminez avec les myrtilles coupées en deux. Dégustez.

Conseils : Pour un résultat optimal, assurez-vous que votre appareil est bien préchauffé avant de commencer à cuire les gaufres.

BUBBLE WAFFLE GLACE ET VERMICELLES

INGRÉDIENTS pour 6 pièces

- 250 g de farine T45
- 0,5 cuillère à café de sel
- 40 g de sucre
- 10 g de levure chimique
- 2 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 30 cl de lait
- 6 boules de glace à la vanille
- 6 cuillères à café de vermicelles en sucre

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans un récipient, mélangez la farine, le sel, le sucre et la levure chimique. Faites un puits au centre et ajoutez les œufs battus, le beurre fondu et le lait progressivement en mélangeant bien pour obtenir une pâte lisse et homogène. Faites préchauffer votre appareil. Graissez légèrement les plaques de l'appareil. Versez une couche de pâte et répartissez-la bien dans les angles. Ne surchargez pas pour éviter les débordements. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Retirez délicatement les gaufres puis répétez l'opération avec le reste de pâte. Roulez les gaufres en forme de cornet pendant qu'elles sont encore chaudes, puis garnissez-les d'une boule de glace et terminez avec les vermicelles de sucre. Dégustez immédiatement.

Conseils : Pour un résultat optimal, assurez-vous que votre appareil est bien préchauffé avant de commencer à cuire les gaufres. Servez ces gaufres chaudes pour un maximum de gourmandise et de contraste avec la boule de glace.

BUBBLE WAFFLE POULET FRIT

INGRÉDIENTS pour 6 pièces

Pâte

- 250 g de farine T45
- 0,5 cuillère à café de sel
- 10 g de levure chimique
- 2 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 30 cl de lait

Garniture

- 75 g de farine
- 6 aiguillettes de poulet
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 90 g de chapelure panko
- 20 g de beurre
- 150 g de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe d'épices cajun

Finition

- 6 morceaux de citron vert
- 2 cuillères à soupe de persil haché

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans un récipient, mélangez la farine, le sel et la levure chimique. Faites un puits au centre et ajoutez les œufs battus, le beurre fondu et le lait progressivement en mélangeant bien pour obtenir une pâte lisse et homogène. Faites préchauffer votre appareil. Graissez légèrement les plaques de l'appareil. Versez une couche de pâte et répartissez-la bien dans les angles. Ne surchargez pas pour éviter les débordements. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Retirez délicatement les gaufres puis répétez l'opération avec le reste de pâte. Réalisez les aiguillettes panées. Préparez trois assiettes pour la panure : dans la première, mettez la farine assaisonnée de sel et de poivre. Dans la deuxième, battez les œufs avec l'huile. Dans la troisième, mettez la chapelure. Roulez chaque aiguillette dans la farine, secouez l'excédent, puis trempez-la dans l'œuf battu et enrobez-la de chapelure. Dans une poêle chaude avec le beurre, faites dorer les aiguillettes panées sur chaque face pendant 3 à 4 minutes. Dans un petit récipient, mélangez la mayonnaise avec les épices cajun. Tartinez chaque gaufre de mayonnaise, déposez une aiguillette par-dessus et nappez avec le reste de sauce. Dégustez avec les morceaux de citron vert et le persil haché. **Conseils :** Pour un résultat optimal, assurez-vous que votre appareil est bien préchauffé avant de commencer à cuire les gaufres. Utilisez une poche à douille pour appliquer plus facilement la mayonnaise.

BUBBLE WAFFLE AU SAUMON FUMÉ ET FROMAGE À LA CRÈME

INGRÉDIENTS pour 6 pièces

Pâte

- 250 g de farine T45
- 0,5 cuillère à café de sel
- 10 g de levure chimique
- 2 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 30 cl de lait

Garniture

- 300 g de fromage de chèvre frais
- 10 cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'aneth ciselée
- 6 tranches de saumon fumé
- Sel
- Poivre

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans un récipient, mélangez la farine, le sel et la levure chimique. Faites un puits au centre et ajoutez les œufs battus, le beurre fondu et le lait progressivement en mélangeant bien pour obtenir une pâte lisse et homogène. Faites préchauffer votre appareil. Graissez légèrement les plaques de l'appareil. Versez une couche de pâte et répartissez-la bien dans les angles. Ne surchargez pas pour éviter les débordements. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Retirez délicatement les gaufres puis répétez l'opération avec le reste de pâte. Dans un récipient, mélangez le fromage de chèvre avec la crème, l'huile d'olive, l'aneth, le sel et le poivre. Répartissez le mélange de fromage sur les gaufres puis ajoutez le saumon fumé. Dégustez. **Conseils :** Pour un résultat optimal, assurez-vous que votre appareil est bien préchauffé avant de commencer à cuire les gaufres. Pour plus de gourmandise, vous pouvez ajouter quelques morceaux d'avocat sur votre gaufre.

BUBBLE WAFFLE SALÉ AVOCAT ET À LA TOMATE

INGRÉDIENTS pour 6 pièces

Pâte

- 250 g de farine T45
- 0,5 cuillère à café de sel
- 10 g de levure chimique
- 2 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 30 cl de lait

Garniture

- 6 tomates cœur de bœuf
- 1 gousse d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- 3 avocats mûrs
- Fleur de sel
- Poivre

Finition

- 3 cuillères à soupe de coriandre hachée

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans un récipient, mélangez la farine, le sel et la levure chimique. Faites un puits au centre et ajoutez les œufs battus, le beurre fondu et le lait progressivement en mélangeant bien pour obtenir une pâte lisse et homogène. Faites préchauffer votre appareil. Graissez légèrement les plaques de l'appareil. Versez une fine couche de pâte et répartissez-la bien dans les angles. Ne surchargez pas pour éviter les débordements. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Retirez délicatement les gaufres puis répétez l'opération avec le reste de pâte. Coupez les tomates en petits dés. Placez-les dans un récipient puis ajoutez la gousse d'ail hachée. Salez et ajoutez la moitié de l'huile d'olive. Laissez mariner quelques instants. Coupez les avocats en deux, retirez le noyau et la peau. Coupez-les en fines tranches puis assaisonnez-les de fleur de sel, de poivre et du reste d'huile d'olive. Pour le dressage : déposez un peu de tomates égouttées, ajoutez un demi-avocat tranché puis terminez avec de la coriandre hachée. Dégustez immédiatement. **Conseils :** Pour un résultat optimal, assurez-vous que votre appareil est bien préchauffé avant de commencer à cuire les gaufres.



pl

BUBBLE WAFFLE Z KREMEM CZEKOLADOWYM I BANANEM

SKŁADNIKI na 6 sztuk

- 250 g mąki pszennej typ 450
- 0,5 łyżeczki soli
- 40 g cukru
- 10 g proszku do pieczenia
- 2 jajka

- 100 g roztopionego masła
- 30 cl mleka
- 6 łyżek kremu czekoladowego
- 1 banan pokrojony w plasterki

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ETAPY I INSTRUKCJE:

W misce wymieszaj mąkę, sól, cukier i proszek do pieczenia. Zrób wgłębienie i stopniowo dodawaj roztrzepane jajka, roztopione masło oraz mleko, dokładnie mieszając, aż powstanie gładkie ciasto. Rozgrzej urządzenie. Lekko natłuść płyty. Wlej porcję ciasta i równomiernie rozprowadź je po formie. Nie przepelniaj. Zamknij urządzenie i piecz gofry, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij gofry i powtórz czynność z pozostałym ciastem. Zwiń gofry w kształt rożka, gdy są jeszcze ciepłe, a następnie nadziej kremem czekoladowym i plasterkami banana. Podawaj.

Wskazówki: Aby uzyskać najlepszy efekt, upewnij się, że urządzenie jest dobrze rozgrzane przed rozpoczęciem pieczenia gofrów. Podawaj gofry na ciepło, aby były jak najbardziej smakowite.

BUBBLE WAFFLE Z BORÓWKAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

SKŁADNIKI na 6 sztuk

- 250 g mąki pszennej typ 450
- 0,5 łyżeczki soli
- 40 g cukru
- 10 g proszku do pieczenia
- 2 jajka

- 100 g roztopionego masła
- 30 cl mleka
- 6 łyżek dżemu z borówek
- 250 g bitej śmietany
- Kilka borówek przekrojonych na pół

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ETAPY I INSTRUKCJE:

W misce wymieszaj mąkę, sól, cukier i proszek do pieczenia. Zrób wgłębienie i stopniowo dodawaj roztrzepane jajka, roztopione masło oraz mleko, dokładnie mieszając, aż powstanie gładkie ciasto. Rozgrzej urządzenie. Lekko natłuść płyty. Wlej porcję ciasta i równomiernie rozprowadź je po formie. Nie przepelniaj. Zamknij urządzenie i piecz gofry, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij gofry i powtórz czynność z pozostałym ciastem. Zwiń gofry w kształt rożka, gdy są jeszcze ciepłe, i napełnij je dżemem z borówek. Napełnij rożek bitą śmietaną i udekoruj połówkami borówek. Podawaj.

Wskazówki: Aby uzyskać najlepszy efekt, upewnij się, że urządzenie jest dobrze rozgrzane przed rozpoczęciem pieczenia gofrów.

BUBBLE WAFFLE Z LÓDAMI I POSYPKĄ CUKROWĄ

SKŁADNIKI na 6 sztuk

- 250 g mąki pszennej typ 450
- 0,5 łyżeczki soli
- 40 g cukru
- 10 g proszku do pieczenia
- 2 jajka

- 100 g roztopionego masła
- 30 cl mleka
- 6 gałek lodów waniliowych
- 6 łyżeczek cukrowej posypki

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ETAPY I INSTRUKCJE:

W misce wymieszaj mąkę, sól, cukier i proszek do pieczenia. Zrób wgłębienie i stopniowo dodawaj roztrzepane jajka, roztopione masło oraz mleko, dokładnie mieszając, aż powstanie gładkie ciasto. Rozgrzej urządzenie. Lekko natłuść płyty. Wlej porcję ciasta i równomiernie rozprowadź je po formie. Nie przepelniaj. Zamknij urządzenie i piecz gofry, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij gofry i powtórz czynność z pozostałym ciastem. Zwiń gofry w kształt rożka, gdy są jeszcze ciepłe, następnie dodaj gałkę lodów i posyp cukrową posypką. Podawaj od razu.

Wskazówki: Aby uzyskać najlepszy efekt, upewnij się, że urządzenie jest dobrze rozgrzane przed rozpoczęciem pieczenia gofrów. Podawaj gofry na ciepło, aby uzyskać maksymalną przyjemność i kontrast z gałką lodów.

BUBBLE WAFFLE Z KURCZAKIEM PANIEROWANYM

SKŁADNIKI na 6 sztuk

Ciasto

- 250 g mąki pszennej typ 450
- 0,5 łyżeczki soli
- 10 g proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 100 g roztopionego masła
- 30 cl mleka

Farsz

- 75 g mąki
- 6 połówkowiczek z kurczaka
- 2 jajka
- 1 łyżka oleju
- 90 g bulki tartej panko
- 20 g masła
- 150 g majonezu
- 1 łyżka przypraw cajun

Wykończenie

- 6 kawałków limonki
- 2 łyżki posiekanej pietruszki

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ETAPY I INSTRUKCJE:

W misce wymieszaj mąkę, sól i proszek do pieczenia. Zrób wgłębienie i stopniowo dodawaj roztrzepane jajka, roztopione masło oraz mleko, dokładnie mieszając, aż powstanie gładkie ciasto. Rozgrzej urządzenie. Lekko natłuść płyty. Wlej porcję ciasta i równomiernie rozprowadź je po formie. Nie przepelniaj. Zamknij urządzenie i piecz gofry, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij gofry i powtórz czynność z pozostałym ciastem. Przygotuj panierowane kawałki kurczaka. Przygotuj trzy talerze: na pierwszym umieść mąkę doprawioną solą i pieprzem, na drugim roztrzep jajka z olejem, a na trzecim bułkę tartą. Obtaczaj każdy kawałek kurczaka w mące, strząśnij nadmiar, zanurz w jajku, a następnie obtocz w bułce tartej. Na rozgrzanej patelni z masłem smaź panierowane kawałki kurczaka z każdej strony przez 3–4 minuty. W małej miseczce wymieszaj majonez z przyprawami cajun. Posmaruj gofry majonezem, ułóż na nich kurczaka i polej pozostałym sosem. Podawaj z kawałkami limonki i posiekaną pietruszką.

Wskazówki: Aby uzyskać najlepszy efekt, upewnij się, że urządzenie jest dobrze rozgrzane przed rozpoczęciem pieczenia gofrów. Użyj rękawa kuchennego, aby łatwiej nakładać majonez.

BUBBLE WAFFLE Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I SERKIEM KREMOWYM

SKŁADNIKI na 6 sztuk

Ciasto

- 250 g mąki pszennej typ 450
- 0,5 łyżeczki soli
- 10 g proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 100 g roztopionego masła
- 30 cl mleka

Farsz

- 300 g świeżego sera koziego
- 10 cl śmietanki płynnej
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki drobno posiekanego koperku
- 6 plasterów wędzonego łosia
- Sól
- Pieprz

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ETAPY I INSTRUKCJE:

W misce wymieszaj mąkę, sól i proszek do pieczenia. Zrób wgłębienie i stopniowo dodawaj roztrzepane jajka, roztopione masło i mleko, dokładnie mieszając, aż powstanie gładkie ciasto. Rozgrzej urządzenie. Lekko natłuść płyty. Wlej porcję ciasta i równomiernie rozprowadź je po formie. Nie przepelniaj. Zamknij urządzenie i piecz gofry, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij gofry i powtórz czynność z pozostałym ciastem. W misce wymieszaj ser kozi z śmietanką, oliwą, koperkiem, solą i pieprzem. Rozsmaruj masę serową na gofrach i dodaj wędzonego łosia. Podawaj.

Wskazówki: Aby uzyskać najlepszy efekt, upewnij się, że urządzenie jest dobrze rozgrzane przed rozpoczęciem pieczenia gofrów. Dla większej przyjemności możesz dodać kilka kawałków awokado na gofra.

WYTRAWNY BUBBLE WAFFLE Z AWOKADO I POMIDOREM

SKŁADNIKI na 6 sztuk

Ciasto

- 250 g mąki pszennej typ 450
- 0,5 łyżeczki soli
- 10 g proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 100 g roztopionego masła
- 30 cl mleka

Farsz

- 6 pomidorów bawole serce
- 1 ząbek czosnku
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- Sól
- 3 dojrzałe awokado
- Sól morsa typu fleur de sel
- Pieprz

Wykończenie

- 3 łyżki posiekanej kolendry

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ETAPY I INSTRUKCJE:

W misce wymieszaj mąkę, sól i proszek do pieczenia. Zrób wgłębienie i stopniowo dodawaj roztrzepane jajka, roztopione masło oraz mleko, dokładnie mieszając, aż powstanie gładkie ciasto. Rozgrzej urządzenie. Lekko natłuść płyty. Wlej cienką warstwę ciasta i równomiernie rozprowadź. Nie przepelniaj. Zamknij urządzenie i piecz gofry, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij gofry i powtórz czynność z pozostałym ciastem. Pokrój pomidory w drobną kostkę. Umieść je w misce i dodaj posiekany czosnek. Dopraw solą i dodaj połowę oliwy z oliwek. Odstaw na kilka minut. Przekrój awokado na pół, usuń pestkę i skórkę. Pokrój w cienkie plasterki i dopraw solą fleur de sel, pieprzem oraz pozostałą oliwą. Na gofrach ułóż odsączone pomidory, dodaj połowę awokado i posyp kolendrą. Podawaj od razu. **Wskazówki:** Aby uzyskać najlepszy efekt, upewnij się, że urządzenie jest dobrze rozgrzane przed rozpoczęciem pieczenia gofrów.



de

BUBBLE-WAFFEL MIT SCHOKOCREME UND BANANE

ZUTATEN für 6 Stück

- 250 g Weizenmehl Type 405
- 0,5 Teelöffel Salz
- 40 g Zucker
- 10 g Backpulver
- 2 Eier
- 100 g geschmolzene Butter
- 30 cl Milch
- 6 Esslöffel Schokocreme
- 1 Banane in Scheiben geschnitten

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ZUBEREITUNGSSCHRITTE UND ANLEITUNG:

Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Eine Mulde formen und die verquirlten Eier, die geschmolzene Butter und die Milch nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Das Gerät vorheizen. Die Platten leicht einfetten. Eine Schicht Teig einfüllen und gleichmäßig verteilen. Nicht zu viel Teig verwenden. Gerät schließen und die Waffeln goldbraun und knusprig backen. Die Waffeln vorsichtig herausnehmen und mit dem restlichen Teig fortfahren. Die Waffeln noch warm zu Hörnchen rollen und mit Schokocreme und Bananenscheiben füllen. Servieren.

Tipps: Für ein optimales Ergebnis stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig vorgeheizt ist, bevor Sie mit dem Backen der Waffeln beginnen. Servieren Sie die Waffeln warm für maximalen Genuss.

BUBBLE-WAFFEL MIT HEIDELBEEREN UND SCHLAGSAHNE

ZUTATEN für 6 Stück

- 250 g Weizenmehl Type 405
- 0,5 Teelöffel Salz
- 40 g Zucker
- 10 g Backpulver
- 2 Eier
- 100 g geschmolzene Butter
- 30 cl Milch
- 6 Esslöffel Heidelbeerkonfitüre
- 250 g Schlagsahne
- Einige Heidelbeeren, halbiert

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ZUBEREITUNGSSCHRITTE UND ANLEITUNG:

Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Eine Mulde formen und die verquirlten Eier, geschmolzene Butter und Milch nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Das Gerät vorheizen. Die Platten leicht einfetten. Eine Schicht Teig einfüllen und gleichmäßig verteilen. Nicht zu viel Teig verwenden. Gerät schließen und die Waffeln goldbraun und knusprig backen. Die Waffeln vorsichtig herausnehmen und mit dem restlichen Teig fortfahren. Die Waffeln noch warm zu Hörnchen rollen und mit Heidelbeerkonfitüre füllen. Das Hörnchen mit Schlagsahne füllen und mit halbierten Heidelbeeren garnieren. Servieren.

Tipps: Für ein optimales Ergebnis stellen Sie sicher, dass das Gerät gut vorgeheizt ist, bevor Sie mit dem Backen der Waffeln beginnen.

BUBBLE-WAFFEL MIT EIS UND ZUCKERSTREUSELN

ZUTATEN für 6 Stück

- 250 g Weizenmehl Type 405
- 0,5 Teelöffel Salz
- 40 g Zucker
- 10 g Backpulver
- 2 Eier
- 100 g geschmolzene Butter
- 30 cl Milch
- 6 Kugeln Vanilleeis
- 6 Teelöffel Zuckerstreusel

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ZUBEREITUNGSSCHRITTE UND ANLEITUNG:

Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Eine Mulde formen und die verquirlten Eier, geschmolzene Butter und Milch nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Das Gerät vorheizen. Die Platten leicht einfetten. Eine Schicht Teig einfüllen und gleichmäßig verteilen. Nicht zu viel Teig verwenden. Gerät schließen und die Waffeln goldbraun und knusprig backen. Die Waffeln vorsichtig herausnehmen und mit dem restlichen Teig fortfahren. Die Waffeln noch warm zu Hörnchen rollen, mit einer Kugel Eis füllen und mit Zuckerstreuseln bestreuen. Sofort servieren.

Tipps: Für ein optimales Ergebnis stellen Sie sicher, dass das Gerät gut vorgeheizt ist, bevor Sie mit dem Backen der Waffeln beginnen. Servieren Sie die Waffeln warm für maximalen Genuss und einen schönen Kontrast zur Kugel Eis.

BUBBLE-WAFFEL MIT FRITTIERTEM HÄHNCHEN

ZUTATEN für 6 Stück

- Teig**
 - 250 g Weizenmehl Type 405
 - 0,5 Teelöffel Salz
 - 10 g Backpulver
 - 2 Eier
 - 100 g geschmolzene Butter
 - 30 cl Milch
- Füllung**
 - 75 g Mehl
 - 6 Hähnchen-Innenfilets
 - 2 Eier
 - 1 Esslöffel Öl
 - 90 g Panko-Paniermehl
 - 20 g Butter
 - 150 g Mayonnaise
 - 1 Esslöffel Cajun-Gewürz

- **Fertigstellung**
 - 6 Stücke Limette
 - 2 Esslöffel gehackte Petersilie

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ZUBEREITUNGSSCHRITTE UND ANLEITUNG:

Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Eine Mulde formen und die verquirlten Eier, geschmolzene Butter und Milch nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Das Gerät vorheizen. Die Platten leicht einfetten. Eine Schicht Teig einfüllen und gleichmäßig verteilen. Nicht zu viel Teig verwenden. Gerät schließen und die Waffeln goldbraun und knusprig backen. Die Waffeln vorsichtig herausnehmen und mit dem restlichen Teig fortfahren. Die panierten Hähnchenstreifen zubereiten. Drei Teller vorbereiten: Mehl mit Salz und Pfeffer würzen, Eier mit Öl verquirlen und Paniermehl bereitstellen. Jeden Hähnchenstreifen im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch das Ei ziehen und anschließend im Paniermehl wenden. In einer heißen Pfanne mit Butter die panierten Hähnchenstreifen auf jeder Seite 3–4 Minuten goldbraun braten. Mayonnaise mit Cajun-Gewürzen in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Waffeln mit Mayonnaise bestreichen, je einen Hähnchenstreifen darauflegen und mit der restlichen Sauce beträufeln. Mit Limettenstücken und gehackter Petersilie servieren.

Tipps: Für ein optimales Ergebnis stellen Sie sicher, dass das Gerät gut vorgeheizt ist, bevor Sie mit dem Backen der Waffeln beginnen. Verwenden Sie einen Spritzbeutel, um die Mayonnaise einfacher aufzutragen.

BUBBLE-WAFFEL MIT RÄUCHERLACHS UND FRISCHKÄSE

ZUTATEN für 6 Stück

- Teig**
 - 250 g Weizenmehl Type 405
 - 0,5 Teelöffel Salz
 - 10 g Backpulver
 - 2 Eier
 - 100 g geschmolzene Butter
 - 30 cl Milch
- Füllung**
 - 300 g frischer Ziegenfrischkäse
 - 10 cl flüssige Sahne
 - 2 Esslöffel Olivenöl
 - 2 Esslöffel fein gehackter Dill
 - 6 Scheiben Räucherlachs
 - Salz
 - Pfeffer

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ZUBEREITUNGSSCHRITTE UND ANLEITUNG:

Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Eine Mulde formen und die verquirlten Eier, geschmolzene Butter und Milch nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Das Gerät vorheizen. Die Platten leicht einfetten. Eine Schicht Teig einfüllen und gleichmäßig verteilen. Nicht zu viel Teig verwenden. Gerät schließen und die Waffeln goldbraun und knusprig backen. Die Waffeln vorsichtig herausnehmen und mit dem restlichen Teig fortfahren. Ziegenfrischkäse mit Sahne, Olivenöl, Dill, Salz und Pfeffer verrühren. Die Waffeln mit der Käsecreme bestreichen und mit Räucherlachs belegen. Servieren. **Tipps:** Für ein optimales Ergebnis stellen Sie sicher, dass das Gerät gut vorgeheizt ist, bevor Sie mit dem Backen der Waffeln beginnen. Für noch mehr Genuss können Sie einige Avocadostücke auf die Waffel geben.

HERZHAFT BUBBLE-WAFFEL MIT AVOCADO UND TOMATE

ZUTATEN für 6 Stück

- Teig**
 - 250 g Weizenmehl Type 405
 - 0,5 Teelöffel Salz
 - 10 g Backpulver
 - 2 Eier
 - 100 g geschmolzene Butter
 - 30 cl Milch
- Füllung**
 - 6 Fleischtomaten
 - 1 Knoblauchzehe
 - 4 Esslöffel Olivenöl
 - Salz
 - 3 reife Avocados
 - Fleur de Sel
 - Pfeffer

- **Fertigstellung**
 - 3 Esslöffel gehackter Koriander

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ZUBEREITUNGSSCHRITTE UND ANLEITUNG:

Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Eine Mulde formen und die verquirlten Eier, geschmolzene Butter und Milch nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Das Gerät vorheizen. Die Platten leicht einfetten. Eine dünne Schicht Teig einfüllen und gleichmäßig verteilen. Nicht überfüllen. Gerät schließen und die Waffeln goldbraun und knusprig backen. Die Waffeln vorsichtig herausnehmen und mit dem restlichen Teig fortfahren. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und den gehackten Knoblauch hinzufügen. Salzen und die Hälfte des Olivenöls zugeben. Kurz marinieren lassen. Avocados halbieren, Kern und Schale entfernen, in dünne Scheiben schneiden und mit Fleur de Sel, Pfeffer und dem restlichen Olivenöl würzen. Zum Anrichten: Abgetropfte Tomaten auf die Waffel geben, eine halbe Avocado darauflegen und mit gehacktem Koriander bestreuen. Sofort servieren. **Tipps:** Für ein optimales Ergebnis stellen Sie sicher, dass das Gerät gut vorgeheizt ist, bevor Sie mit dem Backen der Waffeln beginnen.



nl

BUBBLE WAFFLE MET CHOCOLADEPASTA EN BANAAN

INGREDIËNTEN voor 6 stuks

- 250 g tarwebloem type 45
- 0,5 theelepel zout
- 40 g suiker
- 10 g bakpoeder
- 2 eieren
- 100 g gesmolten boter
- 30 cl melk
- 6 eetlepels chocoladepasta
- 1 banaan in plakjes gesneden

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng de bloem, het zout, de suiker en het bakpoeder in een kom. Maak een kuiltje en voeg geleidelijk de losgeklopte eieren, gesmolten boter en melk toe tot een glad beslag ontstaat. Verwarm het apparaat voor. Vet de platen licht in. Giet een laag beslag en verdeel dit gelijkmatig. Niet te vol vullen. Sluit het apparaat en bak de wafels goudbruin en krokant. Haal de wafels voorzichtig uit het apparaat en herhaal met de rest van het beslag. Rol de wafels terwijl ze nog warm zijn tot een hoortje en vul met chocoladepasta en plakjes banaan. Serveer.

Tips: Zorg ervoor dat het apparaat goed is voorverwarmd voordat je begint met het bakken van de wafels voor het beste resultaat. Serveer de wafels warm voor maximale verwennen.

BUBBLE WAFFLE MET BLAUWE Bessen EN SLAGROOM

INGREDIËNTEN voor 6 stuks

- 250 g tarwebloem type 45
- 0,5 theelepel zout
- 40 g suiker
- 10 g bakpoeder
- 2 eieren
- 100 g gesmolten boter
- 30 cl melk
- 6 eetlepels bosbessenjam
- 250 g slagroom
- Enkele bosbessen, gehalveerd

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng de bloem, het zout, de suiker en het bakpoeder in een kom. Maak een kuiltje en voeg geleidelijk de losgeklopte eieren, gesmolten boter en melk toe tot een glad beslag ontstaat. Verwarm het apparaat voor. Vet de platen licht in. Giet een laag beslag en verdeel dit gelijkmatig. Niet te vol vullen. Sluit het apparaat en bak de wafels goudbruin en krokant. Haal de wafels voorzichtig uit het apparaat en herhaal met de rest van het beslag. Rol de wafels terwijl ze nog warm zijn tot een hoortje en vul met bosbessenjam. Vul het hoortje met slagroom en werk af met gehalveerde bosbessen. Serveer.

Tips: Zorg ervoor dat het apparaat goed is voorverwarmd voordat je begint met het bakken van de wafels voor het beste resultaat.

BUBBLE WAFFLE MET IJS EN SUIKERHAGELSLAG

INGREDIËNTEN voor 6 stuks

- 250 g tarwebloem type 45
- 0,5 theelepel zout
- 40 g suiker
- 10 g bakpoeder
- 2 eieren
- 100 g gesmolten boter
- 30 cl melk
- 6 bolletjes vanille-ijs
- 6 theelepels suikerhagelslag

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng de bloem, het zout, de suiker en het bakpoeder in een kom. Maak een kuiltje en voeg geleidelijk de losgeklopte eieren, gesmolten boter en melk toe tot een glad beslag ontstaat. Verwarm het apparaat voor. Vet de platen licht in. Giet een laag beslag en verdeel dit gelijkmatig. Niet te vol vullen. Sluit het apparaat en bak de wafels goudbruin en krokant. Haal de wafels voorzichtig uit het apparaat en herhaal met de rest van het beslag. Rol de wafels terwijl ze nog warm zijn tot een hoortje, voeg een bolletje ijs toe en werk af met suikerhagelslag. Serveer direct.

Tips: Zorg ervoor dat het apparaat goed is voorverwarmd voordat je begint met het bakken van de wafels voor het beste resultaat. Serveer de wafels warm voor maximale verwennen en een mooi contrast met het bolletje ijs.



nl

BUBBLE WAFFLE MET GEFRITUURDE KIP

INGREDIËNTEN voor 6 stuks

- Deeg**
 - 250 g tarwebloem type 45
 - 0,5 theelepel zout
 - 10 g bakpoeder
 - 2 eieren
 - 100 g gesmolten boter
 - 30 cl melk
- Vulling**
 - 75 g bloem
 - 6 kiphaasjes
 - 2 eieren
 - 1 eetlepel olie
 - 90 g panko-paneermeel
 - 20 g boter
 - 150 g mayonaise
 - 1 eetlepel cajunkruiden

- **Afwerking**
- 6 stukjes limoen
- 2 eetlepels gehakte peterselie

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng de bloem, het zout en het bakpoeder in een kom. Maak een kuiltje en voeg geleidelijk de losgeklopte eieren, gesmolten boter en melk toe tot een glad beslag ontstaat. Verwarm het apparaat voor. Vet de platen licht in. Giet een laag beslag en verdeel dit gelijkmatig. Niet te vol vullen. Sluit het apparaat en bak de wafels goudbruin en krokant. Haal de wafels voorzichtig uit het apparaat en herhaal met de rest van het beslag. Bereid de gepaneerde kip. Zet drie borden klaar: bloem met zout en peper, losgeklopte eieren met olie en paneermeel. Haal elke kipreep door de bloem, klopt overtollig bloem af, haal door het ei en paneer in het paneermeel. Bak de gepaneerde kipreepjes in een hete pan met boter aan beide kanten 3-4 minuten goudbruin. Meng de mayonaise met de cajunkruiden in een kommetje. Besmeer de wafels met mayonaise, leg er een kipreep op en werk af met de resterende saus. Serveer met partjes limoen en gehakte peterselie.

Tips: Zorg ervoor dat het apparaat goed is voorverwarmd voordat je begint met het bakken van de wafels voor het beste resultaat. Gebruik een spuitzak om de mayonaise gemakkelijker aan te brengen.

BUBBLE WAFFLE MET GEROOKTE ZALM EN ROOMKAAS

INGREDIËNTEN voor 6 stuks

- Deeg**
 - 250 g tarwebloem type 45
 - 0,5 theelepel zout
 - 10 g bakpoeder
 - 2 eieren
 - 100 g gesmolten boter
 - 30 cl melk
- Vulling**
 - 300 g verse geitenkaas
 - 10 cl vloeibare room
 - 2 eetlepels olijfolie
 - 2 eetlepels fijngehakte dille
 - 6 plakjes gerookte zalm
 - Zout
 - Peper

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng de bloem, het zout en het bakpoeder in een kom. Maak een kuiltje en voeg geleidelijk de losgeklopte eieren, gesmolten boter en melk toe tot een glad beslag ontstaat. Verwarm het apparaat voor. Vet de platen licht in. Giet een laag beslag en verdeel dit gelijkmatig. Niet te vol vullen. Sluit het apparaat en bak de wafels goudbruin en krokant. Haal de wafels voorzichtig uit het apparaat en herhaal met de rest van het beslag. Meng de geitenkaas met de room, olijfolie, dille, zout en peper. Besmeer de wafels met het kaasmengsel en beleg met gerookte zalm. Serveer.

Tips: Zorg ervoor dat het apparaat goed is voorverwarmd voordat je begint met het bakken van de wafels voor het beste resultaat. Voor extra verwennen kun je enkele stukjes avocado aan je wafel toevoegen.

HARTIGE BUBBLE WAFFLE MET AVOCADO EN TOMAAT

INGREDIËNTEN voor 6 stuks

- Beslag**
 - 250 g tarwebloem type 45
 - 0,5 theelepel zout
 - 10 g bakpoeder
 - 2 eieren
 - 100 g gesmolten boter
 - 30 cl melk
- Vulling**
 - 6 vleestomaten
 - 1 teentje knoflook
 - 4 eetlepels olijfolie
 - Zout
 - 3 rijpe avocado's
 - Fleur de sel
 - Peper

- **Afwerking**
- 3 eetlepels gehakte koriander

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng de bloem, het zout en het bakpoeder in een kom. Maak een kuiltje en voeg geleidelijk de losgeklopte eieren, gesmolten boter en melk toe tot een glad beslag ontstaat. Verwarm het apparaat voor. Vet de platen licht in. Giet een dunne laag beslag en verdeel dit gelijkmatig. Niet te vol vullen. Sluit het apparaat en bak de wafels goudbruin en krokant. Haal de wafels voorzichtig uit het apparaat en herhaal met de rest van het beslag. Snijd de tomaten in kleine blokjes. Doe ze in een kom en voeg de fijngehakte knoflook toe. Breng op smaak met zout en de helft van de olijfolie. Laat kort marineren. Halveer de avocado's, verwijder pit en schil, snijd in dunne plakjes en breng op smaak met fleur de sel, peper en de rest van de olijfolie. Voor het dresseren: verdeel wat uitgelekte tomaat, voeg een halve avocado toe en werk af met gehakte koriander. Serveer direct. **Tips:** Zorg ervoor dat het apparaat goed is voorverwarmd voordat je begint met het bakken van de wafels voor het beste resultaat.



da

BUBBLE WAFFLE MED CHOKOLADEPÅLÆG OG BANAN

INGREDIENSER til 6 stk.

- 250 g hvedemel type 45
- 0,5 teskefuld salt
- 40 g sukker
- 10 g bagepulver
- 2 æg

- 100 g smeltet smør
- 30 cl mælk
- 6 spiseskefulde chokoladepålæg
- 1 banan skåret i skiver

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland mel, salt, sukker og bagepulver i en skål. Lav en fordybning og tilsæt gradvist de sammenpiskede æg, smeltet smør og mælk under omrøring, indtil dejen er glat. Forvarm apparatet. Smør pladerne let. Hæld et lag dej på og fordel det jævnt. Undgå at overfylde. Luk apparatet og bag vafflerne, til de er gyldne og sprøde. Tag vafflerne forsigtigt ud og gentag med resten af dejen. Rul vafflerne til kegler, mens de stadig er varme, og fyld dem med chokoladepålæg og bananskiver. Server.

Tips: For det bedste resultat skal du sikre dig, at apparatet er godt forvarmet, før du begynder at bage vafflerne. Server vafflerne varme for maksimal nydelse.

BUBBLE WAFFLE MED BLÅBÆR OG FLØDESKUM

INGREDIENSER til 6 stk.

- 250 g hvedemel type 45
- 0,5 teskefuld salt
- 40 g sukker
- 10 g bagepulver
- 2 æg

- 100 g smeltet smør
- 30 cl mælk
- 6 spiseskefulde blåbærmarmelade
- 250 g flødeskum
- Et par blåbær, halveret

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland mel, salt, sukker og bagepulver i en skål. Lav en fordybning og tilsæt gradvist de sammenpiskede æg, smeltet smør og mælk under omrøring, indtil dejen er glat. Forvarm apparatet. Smør pladerne let. Hæld dej på og fordel jævnt. Undgå at overfylde. Luk apparatet og bag vafflerne, til de er gyldne og sprøde. Tag vafflerne forsigtigt ud og gentag med resten af dejen. Rul vafflerne til kegler, mens de stadig er varme, og fyld dem med blåbærmarmelade. Fyld keglen med flødeskum og afslut med halverede blåbær. Server.

Tips: For det bedste resultat skal du sikre dig, at apparatet er godt forvarmet, før du begynder at bage vafflerne.

BUBBLE WAFFLE MED IS OG KRYMMEL

INGREDIENSER til 6 stk.

- 250 g hvedemel type 45
- 0,5 teskefuld salt
- 40 g sukker
- 10 g bagepulver
- 2 æg

- 100 g smeltet smør
- 30 cl mælk
- 6 kugler vaniljeis
- 6 teskefulde sukkerkrymmel

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland mel, salt, sukker og bagepulver i en skål. Lav en fordybning og tilsæt gradvist de sammenpiskede æg, smeltet smør og mælk under omrøring, indtil dejen er glat. Forvarm apparatet. Smør pladerne let. Hæld dej på og fordel jævnt. Undgå at overfylde. Luk apparatet og bag vafflerne, til de er gyldne og sprøde. Tag vafflerne forsigtigt ud og gentag med resten af dejen. Rul vafflerne til kegler, mens de stadig er varme, fyld med en kugle is og afslut med sukkerkrymmel. Server straks.

Tips: For det bedste resultat skal du sikre dig, at apparatet er godt forvarmet, før du begynder at bage vafflerne. Server vafflerne varme for maksimal nydelse og en god kontrast til iskulen.

BUBBLE WAFFLE MED FRITURESTEGT KYLLING

INGREDIENSER til 6 stk.

Dej

- 250 g hvedemel type 45
- 0,5 teskefuld salt
- 10 g bagepulver
- 2 æg
- 100 g smeltet smør
- 30 cl mælk

Fyld

- 75 g mel
- 6 kyllingeindefileter
- 2 æg
- 1 spiseskefuld olie
- 90 g pankorasp
- 20 g smør
- 150 g mayonnaise
- 1 spiseskefuld cajunkrydderi

Afslutning

- 6 stykker lime
- 2 spiseskefulde hakket persille

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland mel, salt og bagepulver i en skål. Lav en fordybning og tilsæt gradvist de sammenpiskede æg, smeltet smør og mælk under omrøring, indtil dejen er glat. Forvarm apparatet. Smør pladerne let. Hæld dej på og fordel jævnt. Undgå at overfylde. Luk apparatet og bag vafflerne, til de er gyldne og sprøde. Tag vafflerne forsigtigt ud og gentag med resten af dejen. Forbered de panerede kyllingestrimler. Sæt tre tallerkener frem: mel krydret med salt og peber, sammenpiskede æg med olie og rasp. Vend hver kyllingestrimle i mel, ryst overskydende mel af, dyp i æg og vend til sidst i rasp. Steg de panerede kyllingestrimler i en varm pande med smør i 3-4 minutter på hver side. Rør mayonnaise sammen med cajunkrydderi i en lille skål. Smør vafflerne med mayonnaise, læg kylling ovenpå og pynt med resten af saucen. Server med limebåde og hakket persille.

Tips: For det bedste resultat skal du sikre dig, at apparatet er godt forvarmet, før du begynder at bage vafflerne. Brug en sprøjtepose for nemmere at påføre mayonnaisen.

BUBBLE WAFFLE MED RØGET LAKS OG FLØDEOST

INGREDIENSER til 6 stk.

Dej

- 250 g hvedemel type 45
- 0,5 teskefuld salt
- 10 g bagepulver
- 2 æg
- 100 g smeltet smør
- 30 cl mælk

Fyld

- 300 g frisk gedeost
- 10 cl fløde
- 2 spiseskefulde olivenolie
- 2 spiseskefulde finthakket dild
- 6 skiver røget laks
- Salt
- Peber

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland mel, salt og bagepulver i en skål. Lav en fordybning og tilsæt gradvist de sammenpiskede æg, smeltet smør og mælk under omrøring, indtil dejen er glat. Forvarm apparatet. Smør pladerne let. Hæld dej på og fordel jævnt. Undgå at overfylde. Luk apparatet og bag vafflerne, til de er gyldne og sprøde. Tag vafflerne forsigtigt ud og gentag med resten af dejen. Rør gedeost sammen med fløde, olivenolie, dild, salt og peber. Fordel osteblandingen på vafflerne og top med røget laks. Server.

Tips: For det bedste resultat skal du sikre dig, at apparatet er godt forvarmet, før du begynder at bage vafflerne. For ekstra nydelse kan du tilsætte et par stykker avocado på vafflen.

SALT BUBBLE WAFFLE MED AVOCADO OG TOMAT

INGREDIENSER til 6 stk.

Dej

- 250 g hvedemel type 45
- 0,5 teskefuld salt
- 10 g bagepulver
- 2 æg
- 100 g smeltet smør
- 30 cl mælk

Fyld

- 6 bøftomater
- 1 fed hvidløg
- 4 spiseskefulde olivenolie
- Salt
- 3 modne avocadoer
- Fleur de sel
- Peber

Afslutning

- 3 spiseskefulde hakket koriander

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland mel, salt og bagepulver i en skål. Lav en fordybning og tilsæt gradvist de sammenpiskede æg, smeltet smør og mælk under omrøring, indtil dejen er glat. Forvarm apparatet. Smør pladerne let. Hæld et tyndt lag dej på og fordel jævnt. Undgå at overfylde. Luk apparatet og bag vafflerne, til de er gyldne og sprøde. Tag vafflerne forsigtigt ud og gentag med resten af dejen. Skær tomaterne i små tern, kom dem i en skål og tilsæt hakket hvidløg. Smag til med salt og halvdelen af olivenolien. Lad marinere kort. Halvér avocadoerne, fjern sten og skræl, skær i tynde skiver og krydr med fleur de sel, peber og resten af olivenolien. Anretning: fordel tomaterne, tilsæt en halv avocado og afslut med hakket koriander. Server straks.

Tips: For det bedste resultat skal du sikre dig, at apparatet er godt forvarmet, før du begynder at bage vafflerne.



SV

BUBBLE WAFFLE MED CHOKLADKRÄM OCH BANAN**INGREDIENSER för 6 stycken**

- 250 g vetemjöl typ 45
- 0,5 tesked salt
- 40 g socker
- 10 g bakpulver
- 2 ägg
- 100 g smält smör
- 30 cl mjölk
- 6 matskedar chokladkräm
- 1 banan i skivor

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, salt, socker och bakpulver i en skål. Gör en grop och tillsätt gradvis de uppvispade äggen, smält smör och mjölk tills smeten är slät. Förvärm apparaten. Smörj plattorna lätt. Häll i smet och fördela jämnt. Undvik att överfylla. Stäng apparaten och grädda våfflorna tills de är gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut våfflorna och fortsätt med resten av smeten. Rulla våfflorna till strutar medan de är varma och fyll med chokladkräm och bananskivor. Servera.

Tips: För bästa resultat, se till att apparaten är ordentligt förvärmad innan du börjar grädda våfflorna. Servera våfflorna varma för maximal njutning.

BUBBLE WAFFLE MED BLÅBÄR OCH VISPAD GRÄDDE**INGREDIENSER för 6 stycken**

- 250 g vetemjöl typ 45
- 0,5 tesked salt
- 40 g socker
- 10 g bakpulver
- 2 ägg
- 100 g smält smör
- 30 cl mjölk
- 6 matskedar blåbärssylt
- 250 g vispad grädde
- Några blåbär, halverade

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, salt, socker och bakpulver i en skål. Gör en grop och tillsätt gradvis de uppvispade äggen, smält smör och mjölk tills smeten är slät. Förvärm apparaten. Smörj plattorna lätt. Häll i smet och fördela jämnt. Undvik att överfylla. Stäng apparaten och grädda våfflorna tills de är gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut våfflorna och fortsätt med resten av smeten. Rulla våfflorna till strutar medan de är varma och fyll med blåbärssylt. Fyll struten med vispad grädde och toppa med halverade blåbär. Servera.

Tips: För bästa resultat, se till att apparaten är ordentligt förvärmad innan du börjar grädda våfflorna.

BUBBLE WAFFLE MED GLASS OCH STRÖSSEL**INGREDIENSER för 6 stycken**

- 250 g vetemjöl typ 45
- 0,5 tesked salt
- 40 g socker
- 10 g bakpulver
- 2 ägg
- 100 g smält smör
- 30 cl mjölk
- 6 kulor vaniljglass
- 6 teskedar strössel

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, salt, socker och bakpulver i en skål. Gör en grop och tillsätt gradvis de uppvispade äggen, smält smör och mjölk tills smeten är slät. Förvärm apparaten. Smörj plattorna lätt. Häll i smet och fördela jämnt. Undvik att överfylla. Stäng apparaten och grädda våfflorna tills de är gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut våfflorna och fortsätt med resten av smeten. Rulla våfflorna till strutar medan de är varma, fyll med en kula glass och toppa med strössel. Servera direkt.

Tips: För bästa resultat, se till att apparaten är ordentligt förvärmad innan du börjar grädda våfflorna. Servera våfflorna varma för maximal njutning och kontrast mot glasskulan.

BUBBLE WAFFLE MED FRITERAD KYCKLING**INGREDIENSER för 6 stycken****Deg**

- 250 g vetemjöl typ 45
- 0,5 tesked salt
- 10 g bakpulver
- 2 ägg
- 100 g smält smör
- 30 cl mjölk

Fyllning

- 75 g mjöl
- 6 kycklinginnerfiléer
- 2 ägg
- 1 matsked olja
- 90 g panko-ströbröd
- 20 g smör
- 150 g majonnäs
- 1 matsked cajunkryddor

• Topping

- 6 bitar lime
- 2 matskedar hackad persilja

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, salt och bakpulver i en skål. Gör en grop och tillsätt gradvis de uppvispade äggen, smält smör och mjölk tills smeten är slät. Förvärm apparaten. Smörj plattorna lätt. Häll i smet och fördela jämnt. Undvik att överfylla. Stäng apparaten och grädda våfflorna tills de är gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut våfflorna och fortsätt med resten av smeten. Förbered den panerade kycklingen. Ställ fram tre tallrikar: mjöl kryddat med salt och peppar, uppvispade ägg med olja och ströbröd. Vänd varje kycklingbit i mjöl, skaka av överflödet, doppa i ägg och panera i ströbröd. Stek den panerade kycklingen i en varm stekpanna med smör, 3–4 minuter per sida. Blanda majonnäs med cajunkryddor i en liten skål. Bred majonnäs på våfflorna, lägg på kyckling och ringla över resten av såsen. Servera med limeklyftor och hackad persilja.

Tips: För bästa resultat, se till att apparaten är ordentligt förvärmad innan du börjar grädda våfflorna. Använd en spritspise för att enklare applicera majonnäsen.

BUBBLE WAFFLE MED RÖKT LAX OCH FÄRSKOST**INGREDIENSER för 6 stycken****Deg**

- 250 g vetemjöl typ 45
- 0,5 tesked salt
- 10 g bakpulver
- 2 ägg
- 100 g smält smör
- 30 cl mjölk

Fyllning

- 300 g färsk getost
- 10 cl grädde
- 2 matskedar olivolja
- 2 matskedar finhackad dill
- 6 skivor rökt lax
- Salt
- Peppar

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, salt och bakpulver i en skål. Gör en grop och tillsätt gradvis de uppvispade äggen, smält smör och mjölk tills smeten är slät. Förvärm apparaten. Smörj plattorna lätt. Häll i smet och fördela jämnt. Undvik att överfylla. Stäng apparaten och grädda våfflorna tills de är gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut våfflorna och fortsätt med resten av smeten. Blanda getost med grädde, olivolja, dill, salt och peppar. Bred ostblandningen på våfflorna och toppa med rökt lax. Servera.

Tips: För bästa resultat, se till att apparaten är ordentligt förvärmad innan du börjar grädda våfflorna. För extra njutning kan du lägga till några bitar avokado på väfflan.

SALT BUBBLE WAFFLE MED AVOKADO OCH TOMAT**INGREDIENSER för 6 stycken****Smet**

- 250 g vetemjöl typ 45
- 0,5 tesked salt
- 10 g bakpulver
- 2 ägg
- 100 g smält smör
- 30 cl mjölk

Fyllning

- 6 biffotomater
- 1 vitlöksklyfta
- 4 matskedar olivolja
- Salt
- 3 mogna avokador
- Fleur de sel
- Peppar

• Topping

- 3 matskedar hackad koriander

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, salt och bakpulver i en skål. Gör en grop och tillsätt gradvis de uppvispade äggen, smält smör och mjölk tills smeten är slät. Förvärm apparaten. Smörj plattorna lätt. Häll i ett tunt lager smet och fördela jämnt. Undvik att överfylla. Stäng apparaten och grädda våfflorna tills de är gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut våfflorna och fortsätt med resten av smeten. Skär tomaterna i små tärningar och lägg i en skål med hackad vitlök. Salta och tillsätt hälften av olivoljan. Låt marinera kort. Dela avokadorna, ta bort kärna och skal, skiva tunt och krydda med fleur de sel, peppar och resten av olivoljan. Vid servering: lägg tomater, tillsätt en halv avokado och toppa med hackad koriander. Servera direkt.

Tips: För bästa resultat, se till att apparaten är ordentligt förvärmad innan du börjar grädda våfflorna.

BUBBLE WAFFLE MED SJOKOLADEPÅLEGG OG BANAN

INGREDIENSER til 6 stk.

- 250 g hvetemel type 45
- 0,5 teskje salt
- 40 g sukker
- 10 g bakepulver
- 2 egg
- 100 g smeltet smør
- 30 cl melk
- 6 spiseskjeer sjokoladepålegg
- 1 banan i skiver

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, salt, sukker og bakepulver i en bolle. Lag en grop og tilsett gradvis sammenvispede egg, smeltet smør og melk til røren er glatt. Forvarm apparatet. Smør platene lett. Hell i røre og fordel jevnt. Unngå å fylle for mye. Lukk apparatet og stek vafflene til de er gylne og sprø. Ta vafflene forsiktig ut og gjenta med resten av røren. Rull vafflene til kjegler mens de fortsatt er varme og fyll med sjokoladepålegg og bananskiver. Server.

Tips: For best resultat, sørg for at apparatet er godt forvarmet før du begynner å steke vafflene. Server vafflene varme for maksimal nytelse.

BUBBLE WAFFLE MED BLÅBÆR OG PISKET KREM

INGREDIENSER til 6 stk.

- 250 g hvetemel type 45
- 0,5 teskje salt
- 40 g sukker
- 10 g bakepulver
- 2 egg
- 100 g smeltet smør
- 30 cl melk
- 6 spiseskjeer blåbærsyltetøy
- 250 g pisket krem
- Noen blåbær, delt i to

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, salt, sukker og bakepulver i en bolle. Lag en grop og tilsett gradvis sammenvispede egg, smeltet smør og melk til røren er glatt. Forvarm apparatet. Smør platene lett. Hell i røre og fordel jevnt. Unngå å fylle for mye. Lukk apparatet og stek vafflene til de er gylne og sprø. Ta vafflene forsiktig ut og gjenta med resten av røren. Rull vafflene til kjegler mens de er varme og fyll med blåbærsyltetøy. Fyll kjeglen med pisket krem og topp med halverte blåbær. Server.

Tips: For best resultat, sørg for at apparatet er godt forvarmet før du begynner å steke vafflene.

BUBBLE WAFFLE MED ISKREM OG STRØSSEL

INGREDIENSER til 6 stk.

- 250 g hvetemel type 45
- 0,5 teskje salt
- 40 g sukker
- 10 g bakepulver
- 2 egg
- 100 g smeltet smør
- 30 cl melk
- 6 kuler vaniljeis
- 6 teskjeer strøssel

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, salt, sukker og bakepulver i en bolle. Lag en grop og tilsett gradvis sammenvispede egg, smeltet smør og melk til røren er glatt. Forvarm apparatet. Smør platene lett. Hell i røre og fordel jevnt. Unngå å fylle for mye. Lukk apparatet og stek vafflene til de er gylne og sprø. Ta vafflene forsiktig ut og gjenta med resten av røren. Rull vafflene til kjegler mens de er varme, fyll med en kule iskrem og topp med strøssel. Server umiddelbart.

Tips: For best resultat, sørg for at apparatet er godt forvarmet før du begynner å steke vafflene. Server vafflene varme for maksimal nytelse og god kontrast til iskule.

BUBBLE WAFFLE MED FRITERT KYLLING

INGREDIENSER til 6 stk.

Deig

- 250 g hvetemel type 45
- 0,5 teskje salt
- 10 g bakepulver
- 2 egg
- 100 g smeltet smør
- 30 cl melk

Fyll

- 75 g mel
- 6 kyllingfileter (innerfileter)
- 2 egg
- 1 spiseskje olje
- 90 g panko-brødsmler
- 20 g smør
- 150 g majones
- 1 spiseskje cajunkrydder

Topping

- 6 biter lime
- 2 spiseskjeer hakket persille

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, salt og bakepulver i en bolle. Lag en grop og tilsett gradvis sammenvispede egg, smeltet smør og melk til røren er glatt. Forvarm apparatet. Smør platene lett. Hell i røre og fordel jevnt. Unngå å fylle for mye. Lukk apparatet og stek vafflene til de er gylne og sprø. Ta vafflene forsiktig ut og gjenta med resten av røren. Forbered panert kylling. Sett frem tre tallerkener: mel krydret med salt og pepper, sammenvispede egg med olje og brødsmler. Vend hver kyllingbit i mel, rist av overskudd, dypp i egg og vend i brødsmler. Stek den panerte kyllingen i en varm panne med smør i 3-4 minutter på hver side. Bland majones med cajunkrydder i en liten bolle. Smør vafflene med majones, legg på kylling og topp med resten av sausen. Server med limebiter og hakket persille.

Tips: For best resultat, sørg for at apparatet er godt forvarmet før du begynner å steke vafflene. Bruk en spraytepose for enklere påføring av majonesen.

BUBBLE WAFFLE MED RØKT LAKS OG KREMOST

INGREDIENSER til 6 stk.

Deig

- 250 g hvetemel type 45
- 0,5 teskje salt
- 10 g bakepulver
- 2 egg
- 100 g smeltet smør
- 30 cl melk

Fyll

- 300 g fersk geitost
- 10 cl kremfløte
- 2 spiseskjeer olivenolje
- 2 spiseskjeer finhakket dill
- 6 skiver røkt laks
- Salt
- Pepper

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, salt og bakepulver i en bolle. Lag en grop og tilsett gradvis sammenvispede egg, smeltet smør og melk til røren er glatt. Forvarm apparatet. Smør platene lett. Hell i røre og fordel jevnt. Unngå å fylle for mye. Lukk apparatet og stek vafflene til de er gylne og sprø. Ta vafflene forsiktig ut og gjenta med resten av røren. Bland geitost med fløte, olivenolje, dill, salt og pepper. Smør osteblandingen på vafflene og legg på røkt laks. Server.

Tips: For best resultat, sørg for at apparatet er godt forvarmet før du begynner å steke vafflene. For ekstra nytelse kan du tilsette noen biter av avokado på vaffelen.

SALT BUBBLE WAFFLE MED AVOKADO OG TOMAT

INGREDIENSER til 6 stk.

Røre

- 250 g hvetemel type 45
- 0,5 teskje salt
- 10 g bakepulver
- 2 egg
- 100 g smeltet smør
- 30 cl melk

Fyll

- 6 biffotomater
- 1 fedd hvitløk
- 4 spiseskjeer olivenolje
- Salt
- 3 modne avokadoer
- Fleur de sel
- Pepper

Topping

- 3 spiseskjeer hakket koriander

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, salt og bakepulver i en bolle. Lag en grop og tilsett gradvis sammenvispede egg, smeltet smør og melk til røren er glatt. Forvarm apparatet. Smør platene lett. Hell et tynt lag røre og fordel jevnt. Unngå å fylle for mye. Lukk apparatet og stek vafflene til de er gylne og sprø. Ta vafflene forsiktig ut og gjenta med resten av røren. Skjær tomatene i små terninger og legg dem i en bolle sammen med hakket hvitløk. Smak til med salt og halvparten av olivenoljen. La marinere kort. Del avokadoene, fjern stein og skall, skjær i tynne skiver og krydre med fleur de sel, pepper og resten av olivenoljen. Ved servering: legg på tomater, tilsett en halv avokado og topp med hakket koriander. Server umiddelbart.

Tips: For best resultat, sørg for at apparatet er godt forvarmet før du begynner å steke vafflene.



fi

BUBBLE WAFFLE SUKLAALEVITTEELLÄ JA BANAANILLA**AINEKSET 6 kappaleeseen**

- 250 g vehnä jauhoja (T45)
- 0,5 teelusikallista suolaa
- 40 g sokeria
- 10 g leivinjauhetta
- 2 munaa

- 100 g sulatettua voita
- 30 cl maitoa
- 6 ruokalusikallista suklaalevitettä
- 1 banaanin viipaloituna

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

VAIHEET JA OHJEET:

Sekoita jauhot, suola, sokeri ja leivinjauhe kulhossa. Tee keskelle kuoppa ja lisää vähitellen vatkatut munat, sulatettu voi ja maito sekoittaen, kunnes taikina on tasaista. Esilämmitä laite. Voitele levyt kevyesti. Kaada taikinaa ja levitä tasaisesti. Älä täytä liikaa. Sulje laite ja paista vohvelit kullanuskeiksi ja rapeiksi. Irrota vohvelit varovasti ja jatka lopulla taikinalla. Kääri vohvelit lämpimänä kartion muotoon ja täytä suklaalevitteellä ja banaaniviipaleilla. Tarjoile.

Vinkit: Parhaan lopputuloksen saat varmistamalla, että laite on hyvin esilämmitetty ennen vohveleiden paistamista. Tarjoile vohvelit lämpimänä parhaan nautinnon takaamiseksi.

BUBBLE WAFFLE MUSTIKOILLA JA KERMAVAHDOLLA**AINEKSET 6 kappaleeseen**

- 250 g vehnä jauhoja (T45)
- 0,5 teelusikallista suolaa
- 40 g sokeria
- 10 g leivinjauhetta
- 2 munaa

- 100 g sulatettua voita
- 30 cl maitoa
- 6 ruokalusikallista mustikkahilloa
- 250 g kermavaahdot
- Muutama mustikka puoliksi leikattuna

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

VAIHEET JA OHJEET:

Sekoita jauhot, suola, sokeri ja leivinjauhe kulhossa. Tee kuoppa ja lisää vähitellen vatkatut munat, sulatettu voi ja maito sekoittaen, kunnes taikina on tasaista. Esilämmitä laite. Voitele levyt kevyesti. Kaada taikinaa ja levitä tasaisesti. Älä täytä liikaa. Sulje laite ja paista vohvelit kullanuskeiksi ja rapeiksi. Irrota vohvelit varovasti ja jatka lopulla taikinalla. Kääri vohvelit lämpimänä kartion muotoon ja täytä mustikkahilloilla. Täytä kartio kermavaahdolla ja viimeistelet puolitetuilla mustikoilla. Tarjoile.

Vinkit: Parhaan lopputuloksen saat varmistamalla, että laite on hyvin esilämmitetty ennen vohveleiden paistamista.

BUBBLE WAFFLE JÄÄTELÖLLÄ JA STRÖSSELEILLÄ**AINEKSET 6 kappaleeseen**

- 250 g vehnä jauhoja (T45)
- 0,5 teelusikallista suolaa
- 40 g sokeria
- 10 g leivinjauhetta
- 2 munaa

- 100 g sulatettua voita
- 30 cl maitoa
- 6 palloa vaniljajäätelöä
- 6 teelusikallista sokeriströsseleitä

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

VAIHEET JA OHJEET:

Sekoita jauhot, suola, sokeri ja leivinjauhe kulhossa. Tee kuoppa ja lisää vähitellen vatkatut munat, sulatettu voi ja maito sekoittaen, kunnes taikina on tasaista. Esilämmitä laite. Voitele levyt kevyesti. Kaada taikinaa ja levitä tasaisesti. Älä täytä liikaa. Sulje laite ja paista vohvelit kullanuskeiksi ja rapeiksi. Irrota vohvelit varovasti ja jatka lopulla taikinalla. Kääri vohvelit lämpimänä kartion muotoon, lisää pallollinen jäätelöä ja viimeistelet sokeriströsseleillä. Tarjoile heti.

Vinkit: Parhaan lopputuloksen saat varmistamalla, että laite on hyvin esilämmitetty ennen vohveleiden paistamista. Tarjoile vohvelit lämpimänä parhaan nautinnon ja jäätelöpallojen kanssa syntyvän kontrastin vuoksi.

BUBBLE WAFFLE FRITEERATULLA KANALLA**AINEKSET 6 kappaleeseen****Taikina**

- 250 g vehnä jauhoja (T45)
- 0,5 teelusikallista suolaa
- 10 g leivinjauhetta
- 2 munaa
- 100 g sulatettua voita
- 30 cl maitoa

Täyte

- 75 g jauhoja
- 6 broilerin sisäfileetä
- 2 munaa
- 1 ruokalusikallinen öljyä
- 90 g panko-korppujauhoja
- 20 g voita
- 150 g majoneesia
- 1 ruokalusikallinen cajun-mausteseosta

Viimeistely

- 6 limelohkoa
- 2 ruokalusikallista hienonnettua persiljaa

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

VAIHEET JA OHJEET:

Sekoita jauhot, suola ja leivinjauhe kulhossa. Tee kuoppa ja lisää vähitellen vatkatut munat, sulatettu voi ja maito sekoittaen, kunnes taikina on tasaista. Esilämmitä laite. Voitele levyt kevyesti. Kaada taikinaa ja levitä tasaisesti. Älä täytä liikaa. Sulje laite ja paista vohvelit kullanuskeiksi ja rapeiksi. Irrota vohvelit varovasti ja jatka lopulla taikinalla. Valmista paneroidut kanasuikaleet. Valmistele kolme lautasta: suolalla ja pippurilla maustetut jauhot, munat öljyn kanssa ja pankojauhot. Pyörittele kanasuikaleet jauhoissa, ravista ylimäärä pois, kasta munaan ja pyörittele lopuksi pankojauhoissa. Paista paneroidut kanasuikaleet kuumalla pannulla voissa molemmin puolin 3–4 minuuttia. Sekoita majoneesi ja cajun-mausteet pienessä kulhossa. Levitä majoneesia vohveleiden päälle, lisää kana ja viimeistelet lopulla kastikkeella. Tarjoile limelohkojen ja hienonnetun persiljan kanssa.

Vinkit: Parhaan lopputuloksen saat varmistamalla, että laite on hyvin esilämmitetty ennen vohveleiden paistamista.

Käytä pursotinpusia majoneesin helpompaan annosteluun.

BUBBLE WAFFLE SAVULOHELLA JA TUOREJUUSTOLLA**AINEKSET 6 kappaleeseen****Taikina**

- 250 g vehnä jauhoja (T45)
- 0,5 teelusikallista suolaa
- 10 g leivinjauhetta
- 2 munaa
- 100 g sulatettua voita
- 30 cl maitoa

Täyte

- 300 g tuoretta vuohenjuustoa
- 10 cl kuohukermaa
- 2 ruokalusikallista oliiviöljyä
- 2 ruokalusikallista hienonnettua tilliä
- 6 viipaletta savulohtia
- Suola
- Pippuri

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

VAIHEET JA OHJEET:

Sekoita jauhot, suola ja leivinjauhe kulhossa. Tee kuoppa ja lisää vähitellen vatkatut munat, sulatettu voi ja maito sekoittaen, kunnes taikina on tasaista. Esilämmitä laite. Voitele levyt kevyesti. Kaada taikinaa ja levitä tasaisesti. Älä täytä liikaa. Sulje laite ja paista vohvelit kullanuskeiksi ja rapeiksi. Irrota vohvelit varovasti ja jatka lopulla taikinalla. Sekoita vuohenjuusto, kerma, oliiviöljy, tilli, suola ja pippuri. Levitä juustoseos vohveleiden päälle ja lisää savulohi. Tarjoile.

Vinkit: Parhaan lopputuloksen saat varmistamalla, että laite on hyvin esilämmitetty ennen vohveleiden paistamista.

Lisää herkullisuutta saat lisäämällä muutaman avokadon vohvelin päälle.

SUOLAINEN BUBBLE WAFFLE AVOKADOLLA JA TOMAATILLA**AINEKSET 6 kappaleeseen****Taikina**

- 250 g vehnä jauhoja (T45)
- 0,5 teelusikallista suolaa
- 10 g leivinjauhetta
- 2 munaa
- 100 g sulatettua voita
- 30 cl maitoa

Täyte

- 6 pihvitomaattia
- 1 valkosipulinkynsi
- 4 ruokalusikallista oliiviöljyä
- Suola
- 3 kypsää avokadoa
- Fleur de sel
- Pippuri

Viimeistely

- 3 ruokalusikallista hienonnettua korianteria

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

VAIHEET JA OHJEET:

Sekoita jauhot, suola ja leivinjauhe kulhossa. Tee kuoppa ja lisää vähitellen vatkatut munat, sulatettu voi ja maito sekoittaen, kunnes taikina on tasaista. Esilämmitä laite. Voitele levyt kevyesti. Kaada ohut kerros taikinaa ja levitä tasaisesti. Älä täytä liikaa. Sulje laite ja paista vohvelit kullanuskeiksi ja rapeiksi. Irrota vohvelit varovasti ja jatka lopulla taikinalla. Pilko tomaatit pieniksi kuutioiksi, laita kulhoon ja lisää hienonnettu valkosipuli. Mausta suolalla ja puolikkaalla oliiviöljyä. Anna marinoitua hetki. Puolita avokadot, poista kivi ja kuori, viipaloi ohuesti ja mausta fleur de selillä, pippurilla ja lopulla oliiviöljyä. Kokoa annos: lisää tomaatteja, aseta puolikas avokado ja viimeistelet hienonnetulla korianterilla. Tarjoile heti.

Vinkit: Parhaan lopputuloksen saat varmistamalla, että laite on hyvin esilämmitetty ennen vohveleiden paistamista.

БАБЛ-ВАФЛЯ З ШОКОЛАДНОЮ ПАСТОЮ ТА БАНАНОМ

ІНГРЕДІЄНТИ на 6 штук

- 250 г пшеничного борошна типу T45
- 0,5 чайної ложки солі
- 40 г цукру
- 10 г розпушувача
- 2 яйця

- 100 г розтопленого вершкового масла
- 30 cl молока
- 6 столових ложок шоколадної пасти
- 1 банан, нарізаний кружальцями

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

У мисці змішайте борошно, сіль, цукор і розпушувач. Зробіть заглиблення та поступово додайте збиті яйця, розтоплене масло й молоко, добре перемішуючи до однорідної маси. Розігрійте прилад. Злегка змастіть пластини. Вилийте шар тіста та рівномірно розподіліть. Не переповайте. Закрийте прилад і випікайте вафлі до золотистої та хрумкої скоринки. Обережно вийміть вафлі та повторіть з рештою тіста. Поки вафлі ще теплі, скрутіть їх у форму різка та наповніть шоколадною пастою і кружальцями банана. Смачного.

Поради: Для найкращого результату переконайтеся, що прилад добре розігрітий перед початком випікання вафель. Подавайте вафлі теплими для максимальної насолоди.

БАБЛ-ВАФЛЯ З ЧОРНИЦЕЮ ТА ЗБИТИМИ ВЕРШКАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ на 6 штук

- 250 г пшеничного борошна типу T45
- 0,5 чайної ложки солі
- 40 г цукру
- 10 г розпушувача
- 2 яйця
- 100 г розтопленого вершкового масла

- 30 cl молока
- 6 столових ложок чорничного джему
- 250 г збитих вершків
- Кілька чорниць, розрізаних навпіл

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

У мисці змішайте борошно, сіль, цукор і розпушувач. Зробіть заглиблення та поступово додайте збиті яйця, розтоплене масло й молоко, добре перемішуючи до однорідної маси. Розігрійте прилад. Злегка змастіть пластини. Вилийте шар тіста та рівномірно розподіліть. Не переповайте. Закрийте прилад і випікайте вафлі до золотистої та хрумкої скоринки. Обережно вийміть вафлі та повторіть з рештою тіста. Поки вафлі ще теплі, скрутіть їх у форму різка та наповніть чорничним джемом. Наповніть різок збитими вершками та прикрасьте половинками чорниць. Смачного.

Поради: Для найкращого результату переконайтеся, що прилад добре розігрітий перед початком випікання вафель.

БАБЛ-ВАФЛЯ З МОРОЗИВОМ І КОНДИТЕРСЬКОЮ ПОСИПКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ на 6 штук

- 250 г пшеничного борошна типу T45
- 0,5 чайної ложки солі
- 40 г цукру
- 10 г розпушувача
- 2 яйця

- 100 г розтопленого вершкового масла
- 30 cl молока
- 6 кульок ванільного морозива
- 6 чайних ложок цукрової посипки

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

У мисці змішайте борошно, сіль, цукор і розпушувач. Зробіть заглиблення та поступово додайте збиті яйця, розтоплене масло й молоко, добре перемішуючи до однорідної маси. Розігрійте прилад. Злегка змастіть пластини. Вилийте шар тіста та рівномірно розподіліть. Не переповайте. Закрийте прилад і випікайте вафлі до золотистої та хрумкої скоринки. Обережно вийміть вафлі та повторіть з рештою тіста. Поки вафлі ще теплі, скрутіть їх у форму різка, додайте кульку морозива та посипте цукровою посипкою. Подавайте одразу.

Поради: Для найкращого результату переконайтеся, що прилад добре розігрітий перед початком випікання вафель. Подавайте вафлі теплими для максимальної насолоди та контрасту з кулькою морозива.

БАБЛ-ВАФЛЯ З СМАЖЕНОЮ КУРКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ на 6 штук

Тісто

- 250 г пшеничного борошна типу T45
- 0,5 чайної ложки солі
- 10 г розпушувача
- 2 яйця
- 100 г розтопленого вершкового масла
- 30 cl молока

Начинка

- 75 г борошна
- 6 курячих філе (тендерів)
- 2 яйця
- 1 столова ложка олії
- 90 г панірувальних сухарів панко
- 20 г вершкового масла
- 150 г майонезу
- 1 столова ложка кадзунських спецій

Завершення

- 6 шматочків лайма
- 2 столові ложки подрібненої петрушки

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

У мисці змішайте борошно, сіль і розпушувач. Зробіть заглиблення та поступово додайте збиті яйця, розтоплене масло й молоко, добре перемішуючи до однорідної маси. Розігрійте прилад. Злегка змастіть пластини. Вилийте шар тіста та рівномірно розподіліть. Не переповайте. Закрийте прилад і випікайте вафлі до золотистої та хрумкої скоринки. Обережно вийміть вафлі та повторіть з рештою тіста. Підготуйте паніровану курку. Підготуйте три тарілки: борошно з сіллю та перцем, яйця з олією та панірувальні сухарі. Обвалюйте кожен шматок курки в борошні, струсіть надлишки, умочіть у яйце та обкачайте в сухарях. Обсмажте паніровану курку на гарячій сковороді з маслом по 3–4 хвилини з кожного боку. У невеликій мисці змішайте майонез із кадзунськими спеціями. Намажте вафлі майонезом, викладіть курку та полийте рештою соусу. Подавайте з шматочками лайма та подрібненою петрушкою. **Поради:** Для найкращого результату переконайтеся, що прилад добре розігрітий перед початком випікання вафель. Використовуйте кондитерський мішок, щоб легше наносити майонез.

БАБЛ-ВАФЛЯ З КОПЧЕНИМ ЛОСОСЕМ ТА ВЕРШКОВИМ СИРОМ

ІНГРЕДІЄНТИ на 6 штук

Тісто

- 250 г пшеничного борошна типу T45
- 0,5 чайної ложки солі
- 10 г розпушувача
- 2 яйця
- 100 г розтопленого вершкового масла
- 30 cl молока

Начинка

- 300 г свіжого козячого сиру
- 10 cl рідких вершків
- 2 столові ложки оливкової олії
- 2 столові ложки подрібненої кропу
- 6 скибок копченого лосося
- Сіль
- Перець

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

У мисці змішайте борошно, сіль і розпушувач. Зробіть заглиблення та поступово додайте збиті яйця, розтоплене масло й молоко, добре перемішуючи до однорідної маси. Розігрійте прилад. Злегка змастіть пластини. Вилийте шар тіста та рівномірно розподіліть. Не переповайте. Закрийте прилад і випікайте вафлі до золотистої та хрумкої скоринки. Обережно вийміть вафлі та повторіть з рештою тіста. Змішайте козячий сир із вершками, оливковою олією, кропом, сіллю та перцем. Розподіліть сирну суміш на вафлях і додайте копчений лосось. Смачного. **Поради:** Для найкращого результату переконайтеся, що прилад добре розігрітий перед початком випікання вафель. Для більшої насолоди можна додати кілька шматочків авокадо на вафлю.

СОЛОНА БАБЛ-ВАФЛЯ З АВОКАДО ТА ПОМІДОРОМ

ІНГРЕДІЄНТИ на 6 штук

Тісто

- 250 г пшеничного борошна типу T45
- 0,5 чайної ложки солі
- 10 г розпушувача
- 2 яйця
- 100 г розтопленого вершкового масла
- 30 cl молока

Начинка

- 6 м'ясистих помідорів (beefsteak)
- 1 зубчик часнику
- 4 столові ложки оливкової олії
- Сіль
- 3 стиглі авокадо
- Флер де сель
- Перець

Завершення

- 3 столові ложки подрібненої кінзи

Snack Collection
3min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

У мисці змішайте борошно, сіль і розпушувач. Зробіть заглиблення та поступово додайте збиті яйця, розтоплене масло й молоко, добре перемішуючи до однорідної маси. Розігрійте прилад. Злегка змастіть пластини. Вилийте тонкий шар тіста та рівномірно розподіліть. Не переповайте. Закрийте прилад і випікайте вафлі до золотистої та хрумкої скоринки. Обережно вийміть вафлі та повторіть з рештою тіста. Наріжте помідори дрібними кубиками, покладіть у миску та додайте подрібнений часник. Посоліть і додайте половину оливкової олії. Дайте трохи замаринуватися. Розріжте авокадо навпіл, видаліть кісточку й шкірку, наріжте тонкими скибками та приправте fleur de sel, перцем і рештою оливкової олії. Для подачі: викладіть трохи відціджених помідорів, додайте половину авокадо та посипте подрібненою кінзою. Подавайте одразу. **Поради:** Для найкращого результату переконайтеся, що прилад добре розігрітий перед початком випікання вафель.



one appliance
endless possibilities



and
more...

20 plates sets to collect

purchase on tefal.com

1520017277/01

