

Tefal

4



Waffles



Snack Collection

Gaufre / Gofry / Waffeln / Wafel / Vaffel
Våffla / Vaffel / Vohveli / Βαφλι



Snack Collection 3-5min.

en Summary

Traditional waffles	4
Express waffles	4
Brussels-style waffles	5
Chocolate waffles	5

fr Sommaire

Gaufres traditionnelles	6
Gaufres express	6
Gaufres de Bruxelles	7
Gaufres au chocolat	7

pl Podsumowanie

Tradycyjne gofry	8
Ekspresowe gofry	8
Gofry brukselskie	9
Gofry czekoladowe	9

de Inhalt

Klassische Waffeln	10
Schnelle Waffeln	10
Waffeln nach Brüsseler Art	11
Schokoladenwaffeln	11

nl Overzicht

Traditionele wafels	12
Express wafels	12
Wafels in Brusselse stijl	13
Chocoladewafels	13

da Oversigt

Traditionelle vafler	14
Hurtige vafler	14
Vafler i Bruxelles-stil	15
Chokoladevafler	15

sv Sammanfattning

Klassiska våfflor	16
Snabbvåfflor	16
Belgiska våfflor	17
Chokladvåfflor	17

no Sammendrag

Tradisjonelle vafler	18
Raske vafler	18
Vafler i Brussel-stil	19
Sjokoladevafler	19

fi Yhteenveto

Perinteiset vohvelit	20
Pikavohvelit	20
Belgialaiset vohvelit	21
Suklaavohvelit	21

uk Стислий опис

Традиційні вафлі	22
Експрес-вафлі	22
Брюссельські вафлі	23
Шоколадні вафлі	23



Snack Collection

TRADITIONAL WAFFLES

INGREDIENTS For 12 pieces

- 250 g flour
- 1 pinch of salt
- 75g sugar
- 1 sachet baking powder
- 2 eggs
- 25 cl milk
- 1 tbsp liquid vanilla
- 100g butter

Snack Collection
2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Mix the flour, salt, sugar and baking powder in a large bowl.

Add the eggs, milk and vanilla. Mix well.

Add the melted butter and mix until the dough is smooth.

Leave to rest for 30 minutes.

Preheat your appliance.

Pour a small ladleful of batter into the centre of the plate. Do not overload to avoid overflowing

Repeat the operation until you have used up all the dough.

Tips: Serve the hot waffles with icing sugar, jam, honey, maple syrup or spread for those with a sweet tooth.

For a fruity touch, serve with fresh fruit such as berries or banana slices. You can also top them with whipped cream or ice cream.

EXPRESS WAFFLES

INGREDIENTS For 12 pieces

- 125 g T45 flour
- 30 g sugar
- 5 g baking powder
- 1 g salt
- 1 egg
- 100 g milk
- 10 cl warm water
- 40 g melted butter

Snack Collection
2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Mix the flour, sugar, baking powder and salt in a large bowl.

In another bowl, lightly beat the egg, then add the milk, water and melted butter.

Pour the liquid ingredients over the dry mixture and stir just until combined, taking care not to overwork the dough.

Preheat your appliance.

Pour a ladleful of batter into the centre of the plate. Do not overload to avoid overflowing.

Tips: Sprinkle with icing sugar, top with maple syrup, honey or jam, or serve with fresh fruit for a delicious snack.

If you have a little more time, leave the batter to rest for 10 minutes before cooking the waffles for an even fluffier result.

BRUSSELS-STYLE WAFFLES

INGREDIENTS For 20 pieces

- 8 g dried baker's yeast
- 22 cl milk
- 35 g brown sugar
- 500 g T45 flour
- 2 pinches of salt
- 2 eggs
- 3 tsp natural vanilla extract
- 250 g softened butter
- 160 g pearl sugar

Snack Collection
2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Warm the milk in the microwave to between 38°C and 40°C. Make sure the milk is not too hot, otherwise the yeast may be deactivated.

Put the yeast to rehydrate with the warm milk and sugar. Whisk to combine. Leave to stand for 3 minutes. The yeast should be dissolved.

In the bowl of a food processor fitted with a hook, mix the flour and salt. Then add the eggs, vanilla and milk/yeast mixture. Knead for 5 minutes on low speed.

Add the soft butter in pieces and knead for a further 10 minutes on medium speed. Pour in the pearl sugar and knead for 30 seconds.

Form the dough into slightly rounded pieces weighing 60g each. Place them on a lightly floured baking tray or plastic container. Cover with a tea towel and place in a warm place. You can also rise the dough in an oven preheated to 30°C. Let the dough rise for 1 hour; it should double in volume.

Preheat your appliance.

Place the dough pieces in the appliance two at a time

Place the waffles on a wire rack to cool. Continue with the other dough pieces.

Tips: Serve the Brussels waffles piping hot, dusted with icing sugar or accompanied by fresh fruit, whipped cream or melted chocolate to make them even more delicious!

Be sure not to open the appliance too early to allow the batter to rise and become crisp.

CHOCOLATE WAFFLES

INGREDIENTS For 12 pieces

- 250 g T45 flour
- 1 pinch of salt
- 75g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 1 sachet baking powder
- 2 eggs (yolks and whites separated)
- 25 cl milk
- 100g melted butter
- 2 tbsp cocoa

Snack Collection
2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a large bowl, mix the flour, salt, sugar, vanilla sugar and baking powder.

Add the yolks to the flour mixture and mix well.

Gradually stir in the milk to avoid lumps.

Add the melted butter and mix until the dough is smooth.

Beat the egg whites until stiff with a pinch of salt. Gently fold into the mixture with a spatula to keep it light.

Add the cocoa and mix well.

Preheat your appliance.

Pour a ladleful of batter into the centre of the plate. Do not overfill to avoid overflowing

Repeat the operation until you have used up all the batter.

Tips: Serve these chocolate waffles with whipped cream, red fruit, maple syrup or a scoop of vanilla ice cream.

For real chocolate lovers, a drizzle of hot chocolate sauce can be the perfect finishing touch.

Leave the waffles to rest on a wire rack after cooking to keep them crisp.

GAUFRES TRADITIONNELLES

INGRÉDIENTS Pour 12 pièces

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 75 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 25 cl de lait
- 1 càs de vanille liquide
- 100 g de beurre

Snack Collection
2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans un grand récipient, mélangez la farine, le sel, le sucre et la levure chimique.

Ajoutez les œufs, le lait et la vanille. Mélangez bien.

Ajoutez le beurre fondu et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

Laissez reposer pendant 30 min.

Faites préchauffer votre appareil.

Versez une petite louche de pâte au centre de la plaque. Ne surchargez pas pour éviter les débordements.

Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Conseils : Servez les gaufres chaudes avec du sucre glace, de la confiture, du miel, du sirop d'érable ou de la pâte à tartiner pour les plus gourmands.

Pour une touche fruitée, accompagnez de fruits frais comme des baies ou des tranches de banane. Vous pouvez également les garnir de chantilly ou de glace.

GAUFRES EXPRESS

INGRÉDIENTS Pour 12 pièces

- 125 g farine T45
- 30 g de sucre
- 5 g de levure chimique
- 1 g de sel
- 1 œuf
- 100 g de lait
- 10 cl d'eau tiède
- 40 g de beurre fondu

Snack Collection
2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans un grand récipient, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel.

Dans un autre récipient, battez légèrement l'œuf, puis ajoutez le lait, l'eau et le beurre fondu.

Versez les ingrédients liquides sur le mélange sec et remuez juste assez pour mélanger, en prenant soin de ne pas trop travailler la pâte.

Faites préchauffer votre appareil.

Versez une louche de pâte au centre de la plaque. Ne surchargez pas pour éviter les débordements.

Conseils : Pour les agrémenter, vous pouvez les saupoudrer de sucre glace, les napper de sirop d'érable, de miel, de confiture ou les accompagner de fruits frais pour un délicieux goûter.

Si vous avez un peu plus de temps, laissez reposer la pâte 10 minutes avant de cuire les gaufres pour un résultat encore plus moelleux.

GAUFRES DE BRUXELLES

INGRÉDIENTS Pour 20 pièces

- 8 g de levure de boulanger déshydratée
- 22 cl de lait
- 35 g de sucre cassonade
- 500 g de farine T45
- 2 pincées de sel
- 2 œufs
- 3 càc d'extrait naturel de vanille
- 250 g de beurre doux ramolli
- 160 g de sucre perlé

Snack Collection
2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Faites tiédir le lait au micro-ondes pour atteindre une température comprise entre 38 °C et 40 °C. Attention à ce que le lait ne soit pas trop chaud au risque de désactiver la levure. Mettez la levure à réhydrater avec le lait tiède et le sucre. Mélangez à l'aide d'un fouet.

Laissez reposer 3 min. La levure doit être dissoute.

Dans le bol d'un robot muni d'un crochet, mélangez la farine et le sel. Ajoutez ensuite les œufs, la vanille et le mélange lait/levure.

Pétrissez pendant 5 minutes en vitesse lente.

Incorporez le beurre mou en morceaux puis pétrissez à nouveau 10 minutes en vitesse moyenne. Versez le sucre perlé et pétrissez pendant 30 secondes.

Formez des petits pâtons de 60 g chacun, légèrement arrondis. Déposez-les sur une plaque ou un récipient en plastique légèrement fariné. Couvrez le récipient d'un torchon puis placez dans un endroit tiède. Il est aussi possible de faire lever dans un four préchauffé à 30 °C. Faites lever la pâte pendant 1h, elle doit doubler de volume.

Faites préchauffer votre appareil.

Mettez les pâtons dans l'appareil deux par deux.

Déposez les gaufres sur une grille pour qu'elles tiédissent. Poursuivez avec les autres pâtons.

Conseils : Servez ces gaufres de Bruxelles bien chaudes, saupoudrées de sucre glace ou accompagnées de fruits frais, de crème chantilly ou de chocolat fondu pour les rendre encore plus délicieuses.

Assurez-vous de ne pas ouvrir l'appareil trop tôt pour permettre à la pâte de bien gonfler et de devenir croustillante.

GAUFRES AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS Pour 12 pièces

- 250 g de farine T45
- 1 pincée de sel
- 75 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 25 cl de lait
- 100 g de beurre fondu
- 2 càs de cacao

Snack Collection
2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans un grand récipient, mélangez la farine, le sel, le sucre, le sucre vanillé et la levure chimique.

Ajoutez les jaunes au mélange de farine et mélangez bien.

Incorporez progressivement le lait en remuant pour éviter les grumeaux.

Ajoutez le beurre fondu et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la pâte à l'aide d'une spatule pour garder la légèreté du mélange.

Ajoutez le cacao et mélangez.

Faites préchauffer votre appareil.

Versez une louche de pâte au centre de la plaque. Ne surchargez pas pour éviter les débordements.

Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Conseils : Servez ces gaufres au chocolat avec de la chantilly, des fruits rouges, du sirop d'érable ou une boule de glace à la vanille. Pour les vrais passionnés de chocolat, un filet de sauce au chocolat chaud peut être la touche finale parfaite.

Laissez les gaufres reposer sur une grille après cuisson pour qu'elles restent croustillantes.

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



TRADYCYJNE GOFRY

SKŁADNIKI 12 sztuki

- 250 g mąki
- 1 szczypta soli
- 75 g cukru
- 1/1 szaszetki proszku do pieczenia
- 2 jaja
- 250 ml mleka
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- 100 g masła

Snack Collection
2min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Wymieszaj mąkę, sól, cukier i proszek do pieczenia w dużej misce.

Dodaj jajka, mleko i wanilię. Dobrze wymieszaj.

Dodaj roztopione masło i mieszaj, aż ciasto będzie gładkie.

Odstaw na 30 minut.

Rozgrzej urządzenie.

Wylej mąkę chochlę ciasta na środek talerza. Nie przesadzaj z ilością, aby nic się nie wylało.

Powtarzaj tę czynność, aż wykorzystasz całe ciasto.

Wskazówki: Podawaj gofry z cukrem pudrem, dżemem, miodem, syropem klonowym lub innym smarowidłem.

Jeśli masz ochotę na owocowy smak, podawaj je ze świeżymi owocami, takimi jak jagody lub plasterki bananów. Możesz również podać gofry z bitą śmietaną lub lodami.

EKSPRESOWE GOFRY

SKŁADNIKI 12 sztuki

- 125 g mąki T45
- 30 g cukru
- 5 g proszku do pieczenia
- 1 g soli
- 1 jajko
- 100 g mleka
- 100 ml ciepłej wody
- 40 g stopionego masła

Snack Collection
2min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Wymieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól w dużej misce.

W innej misce delikatnie ubij jajko, a następnie dodaj mleko, wodę i roztopione masło.

Wlej płynne składniki do suchej części i wymieszaj wszystko, aby składniki się połączyły. Nie wyrabiaj przesadnie ciasta.

Rozgrzej urządzenie.

Wlej chochlę ciasta na środek talerza. Nie przesadzaj z ilością, aby nic się nie wylało.

Wskazówki: Podawaj gofry z cukrem pudrem, dżemem, miodem, syropem klonowym lub świeżymi owocami.

Jeśli masz trochę więcej czasu, pozostaw ciasto do wyrośnięcia na 10 minut przed pieczeniem gofrów, aby uzyskać jeszcze bardziej puszysty efekt.

GOFRY BRUKSELSKIE

SKŁADNIKI 20 sztuki

- 8 g suszonych drożdży
- 220 ml mleka
- 35 g brązowego cukru
- 500 g mąki T45
- 2 szczypty soli
- 2 jaja
- 3 łyżeczki naturalnego ekstraktu wanilii
- 250 g zmiękzonego masła
- 160 g cukru perlistego

Snack Collection
2min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Podgrzej mleko w kuchenke mikrofalowej do temperatury od 38 do 40°C. Upewnij się, że mleko nie jest zbyt gorące, w przeciwnym razie drożdże mogą stracić swoje właściwości. Dodaj drożdże do ciepłego mleka z cukrem. Wymieszaj wszystko trzepaczką. Odstaw na 3 minuty. Drożdże powinny być rozpuszczone.

W misce robota kuchennego wyposażonego w hak wymieszaj mąkę i sól. Następnie dodaj jajka, wanilię i mleko z drożdżami. Wyrabiaj przez 5 minut na niskiej prędkości.

Dodaj miękkie masło w kawałkach i wyrabiaj przez kolejne 10 minut na średniej prędkości. Dodaj cukier perlisty i wyrabiaj przez 30 sekund. Uformuj ciasto w lekko zaokrąglone kawałki o wadze 60 g każdy. Umieść je na blasze do pieczenia lub plastikowym pojemniku delikatnie posypanym mąką. Przykryj całość ściereczką i umieść w ciepłym miejscu. Ciasto może również rosnąć w piekarniku rozgrzanym do 30°C. Pozwól ciastu rosnąć przez godzinę – powinno podwoić swoją objętość.

Rozgrzej urządzenie.

Umieść dwa kawałki ciasta w urządzeniu.

Umieść gofry na kratce, aby ostygły. Zrób to samo z pozostałymi kawałkami ciasta.

Wskazówki: Podawaj gofry brukselskie na gorąco, posypane cukrem pudrem lub ze świeżymi owocami, bitą śmietaną lub roztopioną czekoladą! Nie otwieraj urządzenia zbyt wcześnie, aby mieć pewność, że ciasto urośnie i stanie się chrupkie.

GOFRY CZEKOLADOWE

SKŁADNIKI 12 sztuki

- 250 g mąki T45
- 1 szczypta soli
- 75 g cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 1/1 szaszetki proszku do pieczenia
- 2 jajka (z oddzielnym żółtkiem i białkiem)
- 250 ml mleka
- 100 g stopionego masła
- 2 łyżki kakao

Snack Collection
2min30

KROKI I INSTRUKCJE:

W dużej misce wymieszaj mąkę, sól, cukier, cukier waniliowy i proszek do pieczenia.

Dodaj żółtka i dobrze wymieszaj.

Mieszając, stopniowo dodawaj mleko, aby uniknąć grudek.

Dodaj roztopione masło i mieszaj, aż ciasto będzie gładkie.

Ubij białka jaj aż będą sztywne i dodaj szczyptę soli. Delikatnie dodaj całość do mikstury topatką, aby zachować lekkość.

Dodaj kakao i dobrze wymieszaj.

Rozgrzej urządzenie.

Wlej chochlę ciasta na środek talerza. Nie przesadzaj z ilością, aby nic się nie wylało.

Powtarzaj tę czynność, aż wykorzystasz całe ciasto.

Wskazówki: Podawaj te czekoladowe gofry z bitą śmietaną, czerwonymi owocami, syropem klonowym lub gałką lodów waniliowych.

Dla prawdziwych miłośników czekolady idealnym dodatkiem będzie odrobina gorącego sosu czekoladowego.

Po zakończeniu pieczenia gofry należy odłożyć na kratce, aby zachowały chrupkość.

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



KLASSISCHE WAFFELN

ZUTATEN Für 12 Stück

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 1 EL flüssige Vanille
- 100 g Butter

Snack Collection
2 Min. 30 Sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in eine große Schüssel geben und vermischen.

Eier, Milch und Vanille hinzugeben. Gut verrühren.

Die geschmolzene Butter hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig 30 Minuten lang ruhen lassen.

Das Gerät vorwärmen.

Eine Kelle Teig in die Mitte der Platte gießen. Nicht zu viel Teig einfüllen, um Auslaufen zu vermeiden.

Diesen Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.

Tips: Schkatzen mit Vorliebe für Süßes können Sie die heißen Waffeln mit Puderzucker, Marmelade, Honig, Ahornsirup oder Aufstrich servieren.

Frisches Obst wie Beeren oder Bananenscheiben verleihen Ihren Waffeln eine fruchtige Note. Sie können sie natürlich auch mit Schlagsahne oder Eis garnieren.

SCHNELLE WAFFELN

ZUTATEN Für 12 Stück

- 125 g Mehl, Typ 405
- 30 g Zucker
- 5 g Backpulver
- 1 g Salz
- 1 Ei
- 100 g Milch
- 100 ml warmes Wasser
- 40 g Butter, geschmolzen

Snack Collection
2 Min. 30 Sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermischen.

In einer anderen Schüssel das Ei leicht aufschlagen und die Milch, das Wasser und die geschmolzene Butter hinzugeben.

Die flüssigen Zutaten über die trockene Mischung geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig nicht zu lange rühren.

Das Gerät vorwärmen.

Eine Kelle Teig in die Mitte der Platte gießen. Nicht zu viel Teig einfüllen, um Auslaufen zu vermeiden.

Tips: Sie können die Waffeln mit Puderzucker bestäuben, mit Ahornsirup, Honig oder Marmelade bestreichen oder mit frischem Obst als köstliche Zwischenmahlzeit servieren.

Wenn Sie etwas mehr Zeit haben, lassen Sie den Teig 10 Minuten ruhen, bevor Sie die Waffeln ausbacken, damit sie schön locker werden.

WAFFELN NACH BRÜSSELER ART

ZUTATEN Für 20 Stück

- 8 g Trockenbackhefe
- 220 ml Milch
- 35 g brauner Zucker
- 500 g Mehl, Typ 405
- 2 Prisen Salz
- 2 Eier
- 3 TL natürliches Vanilleextrakt
- 250 g weiche Butter
- 160 g Hagelzucker

Snack Collection
2 Min. 30 Sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Die Milch in der Mikrowelle auf 38 °C bis 40 °C erwärmen. Darauf achten, dass die Milch nicht zu heiß wird, da sonst die Hefe nicht mehr arbeiten kann. Die Trockenbackhefe zum Aufquellen in die warme Milch und den Zucker geben. Mit einem Schneebesen verrühren. 3 Minuten lang ruhen lassen. Die Hefe sollte sich aufgelöst haben.

Mehl und Salz in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken mischen. Dann die Eier, die Vanille und die Milch-Hefe-Mischung hinzugeben. Den Teig 5 Minuten lang bei niedriger Geschwindigkeit kneten.

Die weiche Butter stückchenweise hinzugeben und für 10 weitere Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit kneten. Den Hagelzucker hinzugeben und den Teig für weitere 30 Sekunden kneten.

Den Teig zu groben Kugeln mit einem Gewicht von jeweils 60 g formen. Die Kugeln auf ein leicht bemehltes Backblech oder in einen Kunststoffbehälter legen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ruhen lassen. Alternativ den Teig in einem auf 30 °C vorgewärmten Ofen gehen lassen. Insgesamt 1 Stunde lang gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Das Gerät vorwärmen.

Jeweils zwei Teigkugeln in das Gerät legen.

Die Waffeln zum Abkühlen auf ein Gitterrost legen. Weitere Teigkugeln formen.

Tips: Servieren Sie die Brüsseler Waffeln noch heiß mit Puderzucker bestäubt oder mit frischem Obst, Schlagsahne oder geschmolzener Schokolade, damit sie noch köstlicher schmecken!

Öffnen Sie das Gerät nicht zu früh, damit der Teig aufgehen kann und schön knusprig wird.

SCHOKOLADENWAFFELN

ZUTATEN Für 12 Stück

- 250 g Mehl, Typ 405
- 1 Prise Salz
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Eier (Eigelb und Eiweiß getrennt)
- 250 ml Milch
- 100 g Butter, geschmolzen
- 2 EL Kakao

Snack Collection
2 Min. 30 Sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

In einer großen Schüssel Mehl, Salz, Zucker, Vanillezucker und Backpulver vermischen.

Die Eigelbe zur Mehlmischung geben und alles gut vermischen.

Nach und nach die Milch unterrühren, damit keine Klümpchen entstehen.

Die geschmolzene Butter hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben, damit der Eischnee luftig bleibt.

Den Kakao hinzugeben und alles gut verrühren.

Das Gerät vorwärmen.

Eine Kelle Teig in die Mitte der Platte gießen. Nicht zu viel Teig einfüllen, um Auslaufen zu vermeiden.

Diesen Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.

Tips: Servieren Sie diese Schokoladenwaffeln mit Schlagsahne, roten Früchten, Ahornsirup oder einer Kugel Vanilleeis.

Für echte Schoko-Fans kann ein Spritzer heiße Schokoladensauce den perfekten Abschluss bilden.

Legen Sie die Waffeln nach dem Backen auf einen Gitterrost, damit sie schön knusprig bleiben.

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



TRADITIONELE WAFELS

INGREDIËNTEN 12 stuks

- 250 g bloem
- 1 snufje zout
- 75 g suiker
- 1 zakje bakpoeder
- 2 eieren
- 25 cl melk
- 1 eetlepel vloeibaar vanille-extract
- 100 g boter

Snack Collection
2 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng de bloem, het zout, de suiker en het bakpoeder in een grote kom.

Voeg de eieren, melk en vanille toe. Meng goed.

Voeg de gesmolten boter toe en meng tot het beslag glad is.

Laat 30 minuten rusten.

Verwarm het apparaat voor.

Giet een kleine lepel beslag in het midden van de plaat. Voorkom overstromen door niet te veel beslag te gebruiken.

Herhaal dit totdat u al het beslag hebt gebruikt.

Tips: Voor de liefhebbers: serveer de warme wafels met poedersuiker, jam, honing, ahornsiroop of chocoladepasta.

Serveer voor een fruitige touch met vers fruit, zoals bessen of plakjes banaan. U kunt de wafels ook serveren met slagroom of ijs.

EXPRESS WAFELS

INGREDIËNTEN 12 stuks

- 125 g patentbloem
- 30 g suiker
- 5 g bakpoeder
- 1 g zout
- 1 ei
- 100 ml melk
- 10 cl warm water
- 40 g gesmolten boter

Snack Collection
2 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng de bloem, het zout, de suiker en het bakpoeder in een grote kom.

Klop het ei licht in een andere kom en voeg de melk, het water en de gesmolten boter toe.

Schenk de vloeibare ingrediënten over het droge mengsel en roer tot het mengsel is gemengd. Zorg ervoor dat u het beslag niet te lang blijft kloppen.

Verwarm het apparaat voor.

Giet een lepel beslag in het midden van de plaat. Voorkom overstromen door niet te veel beslag te gebruiken.

Tips: Serveer met poedersuiker, ahornsiroop, honing of jam, of met vers fruit voor een heerlijke snack.

Als u wat meer tijd hebt, laat het beslag dan 10 minuten rusten voordat u de wafels gaat bereiden voor een luchtiger resultaat.

WAFELS IN BRUSSELSE STIJL

INGREDIËNTEN Voor 20 stuks

- 8 g droog bakkergist
- 22 cl melk
- 35 g bruine suiker
- 500 g patentbloem
- 2 snuffels zout
- 2 eieren
- 3 theelepels natuurlijk vanille-extract
- 250 g zachte boter
- 160 g parelsuiker

Snack Collection
2 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Verwarm de melk in de magnetron of een pan tot een temperatuur tussen 38 °C en 40 °C. Zorg ervoor dat de melk niet te heet is, anders kan de gist gedeactiveerd worden. Doe de gist erbij om te laten hydrateren met de warme melk en suiker. Meng alles met een garde.

Laat 3 minuten rusten. De gist moet worden opgelost.

Meng de bloem en het zout in de kom van een keukenmachine voorzien van een menghaak. Voeg vervolgens de eieren, het vanille-extract en het melk-/gistmengsel toe. Meng 5 minuten op lage snelheid.

Voeg de zachte boter in stukjes toe en meng nog 10 minuten op gemiddelde snelheid. Strooi de parelsuiker erdoor en meng dit 30 seconden.

Verdeel het deeg in licht afgeronde stukken van elk 60 g. Plaats ze op een met bloem bestoven bakplaat of plastic bak. Dek af met een theedoek en zet het op een warme plaats. U kunt het deeg ook laten rijzen in een oven die is voorverwarmd tot 30 °C. Laat het deeg 1 uur rijzen, het moet twee keer zo groot zijn.

Verwarm het apparaat voor.

Plaats de deegstukken met twee tegelijk in het apparaat.

Leg de wafels op een rooster om af te koelen. Ga verder met de andere deegstukken.

Tips: Serveer de Brusselse wafels zo heet mogelijk, bestrooid met poedersuiker of met vers fruit, slagroom of gesmolten chocolade om ze nog lekkerder te maken!

Open het apparaat niet te vroeg zodat het deeg kan rijzen en knapperig wordt.

CHOCOLADEWAFELS

INGREDIËNTEN 12 stuks

- 250 g patentbloem
- 1 snufje zout
- 75 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje bakpoeder
- 2 eieren (dooiers en eiwit gescheiden)
- 25 cl melk
- 100 g boter, gesmolten
- 2 eetlepels cacao-poeder

Snack Collection
2 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng in een grote kom de bloem, het zout, de suiker, de vanillesuiker en het bakpoeder.

Voeg de dooiers toe aan het bloemmengsel en meng goed.

Roer de melk er geleidelijk door om klonten te voorkomen.

Voeg de gesmolten boter toe en meng tot het beslag glad is.

Klop de eiwitten stijf met een snufje zout. Schep voorzichtig met een spatel in het mengsel om het luchtig te houden.

Voeg de cacao toe en meng het goed.

Verwarm het apparaat voor.

Giet een lepel beslag in het midden van de plaat. Voorkom overstromen door niet te veel beslag te gebruiken.

Herhaal dit totdat u al het beslag hebt gebruikt.

Tips: Serveer deze chocoladewafels met slagroom, rood fruit, ahornsiroop of een bolletje vanille-ijs.

Voor echte chocoladeliefhebbers kan een vleugje warme chocoladesaus de perfecte finishing touch zijn.

Laat de wafels na het bakken op een rooster rusten zodat ze knapperig blijven.

TRADITIONELLE VAFLER

INGREDIENSER 12 stk.

- 250 g mel
- 1 knivspids salt
- 75 g sukker
- 1 brev bagepulver
- 2 æg
- 2,5 dl mælk
- 1 spsk. flydende vanilje
- 100 g smør

Snack Collection
2,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland mel, salt, sukker og bagepulver i en stor skål.

Tilsæt æg, mælk og vanilje. Bland godt.

Tilsæt smeltet smør, og rør, indtil dejen er jævn.

Lad dejen hvile i 30 minutter.

Forvarm apparatet.

Hæld en lille skefuld dej på midten af pladen. Fyld ikke for meget på, for at undgå at det flyder over.

Fortsæt, indtil du har brugt al dejen.

Tips Server de varme vafler med flormelis, marmelade, honning, ahornsirup eller andet til den søde tand.

Hvis du vil tilføje lidt frugt, kan du servere vaflerne med frisk frugt som f.eks. bær eller bananskiver, som du kan toppe af med flødeskum eller is.

HURTIGE VAFLER

INGREDIENSER 12 stk.

- 125 g T45-mel
- 30 g sukker
- 5 g bagepulver
- 1 g salt
- 1 æg
- 100 g mælk
- 1 dl varmt vand
- 40 g smeltet smør

Snack Collection
2,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland mel, sukker, bagepulver og salt i en stor skål.

Pisk forsigtigt ægget i en anden skål, og tilsæt derefter mælk, vand og smeltet smør.

Hæld de flydende ingredienser over den tørre blanding, og rør, indtil det hele er blandet. Pas på ikke at ælte dejen for hårdt.

Forvarm apparatet.

Hæld en skefuld dej på midten af pladen. Fyld ikke for meget på, for at undgå at det flyder over.

Tips Drys med flormelis, pynt med ahornsirup, honning eller syltetøj, eller server med frisk frugt for at få en lækker snack.

Hvis du har lidt mere tid, så lad dejen hvile i 10 minutter, før du tilbereder vaflerne. Så bliver de ekstra luftige.

VAFLER I BRUXELLES-STIL

INGREDIENSER 20 stk.

- 8 g tørret gær
- 2,2 dl mælk
- 35 g brun farin
- 500 g T45-mel
- 2 knivspids salt
- 2 æg
- 3 tsk. naturligt vaniljestrakt
- 250 g blødt smør
- 160 g perlesukker

Snack Collection
2,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Lun mælken i mikrobølgeovnen til mellem 38 °C og 40 °C. Sørg for, at mælken ikke er for varm, da gæren ellers kan miste sin hæveevne. Opløs gæren i den varme mælk sammen med sukkeret. Pisk sammen, og lad stå i 3 minutter. Gæren skal være helt opløst. Bland mel og salt i skålen på en foodprocessor udstyret med en krog. Tilsæt derefter blandingen af æg, vanilje og mælk/gær. Ælt i 5 minutter ved lav hastighed.

Tilsæt det bløde smør i stykker og ælt i yderligere 10 minutter ved middel hastighed. Hæld perlesukkeret i, og ælt i yderligere 30 sekunder.

Form dejen til let afrundede stykker, der hver vejer 60 g. Læg dem på en bageplade eller plastikbeholder, der er drysset med lidt mel. Dæk med et viskestykke, og stil på et lunt sted. Du kan også sætte dejen til at hæve i en ovn, der er forvarmet til 30 °C. Lad dejen hæve i 1 time, hvorefter den gerne skulle have nået dobbelt størrelse.

Forvarm apparatet.

Læg dejstykkerne i apparatet to ad gangen.

Læg vaflerne til afkøling på en rist. Fortsæt med de andre dejstykker.

Tips Server Bruxelles-vaflerne rygende varme, drysset med flormelis eller sammen med frisk frugt, flødeskum eller smeltet chokolade for at gøre dem endnu mere lækre!

Sørg for ikke at åbne apparatet for tidligt, så dejen får mulighed for at hæve og blive sprød.

CHOKOLADEVAFLER

INGREDIENSER 12 stk.

- 250 g T45-mel
- 1 knivspids salt
- 75 g sukker
- 1 brev vaniljesukker
- 1 brev bagepulver
- 2 æg (blommer og hvider adskilt)
- 2,5 dl mælk
- 100 g smeltet smør
- 2 spsk. kakao

Snack Collection
2,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland mel, salt, sukker, vaniljesukker og bagepulver i en stor skål.

Tilsæt æggeblommerne til melblanding, og bland godt.

Rør gradvist mælken i for at undgå klumper.

Tilsæt smeltet smør, og rør, indtil dejen er jævn.

Pisk æggehviderne stive med en knivspids salt. Fold forsigtigt blandingen sammen med en spatel, så den stadig er let og luftig.

Tilsæt kakao, og bland godt.

Forvarm apparatet.

Hæld en skefuld dej på midten af pladen. Fyld ikke for meget på, for at undgå at det flyder over.

Fortsæt, indtil du har brugt al dejen.

Tips Server chokoladevaflerne med flødeskum, frugt, ahornsirup eller en skefuld vaniljeis.

For ægte chokoladeelskere kan et skvæt varm chokoladesauce være den perfekte finish.

Lad vaflerne hvile på en rist efter tilberedning for at holde dem sprøde.

KLASSISKA VÅFFLOR

INGREDIENSER För 12 stycken

- 250 g vetemjöl
- 1 nypa salt
- 75 g socker
- 1 tsk bakpulver
- 2 ägg
- 2,5 dl mjölk
- 1 msk flytande vanilj
- 100 g smör

Snack Collection
2 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

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

Tillsätt ägg, mjölk och vanilj. Blanda väl.

Tillsätt det smälta smöret och blanda tills degen är slät.

Låt stå i 30 minuter.

Förvärm apparaten.

Häll en liten mängd smet i mitten av plattan. Överfyll den inte, för att undvika att det rinner över.

Upprepa tills du har använt all smet.

Tips! Servera de varma våfflorna med florsocker, sylt, honung, lönnsirap eller chokladpålägg för den som är sugen på sött. Om du vill göra dem lite fruktigare kan du servera våfflorna med färska bär eller skivad banan. Du kan också toppa dem med vispad grädde eller glass.

SNABBVÅFFLOR

INGREDIENSER För 12 stycken

- 125 g vetemjöl
- 30 g socker
- 5 g bakpulver
- 1 g salt
- 1 ägg
- 1 dl mjölk
- 1 dl varmt vatten
- 40 g smält smör

Snack Collection
2 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

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

Vispa ägget lätt i en annan bunke och tillsätt sedan mjölk, vatten och smält smör.

Häll de flytande ingredienserna över den torra blandningen och rör om tills de blandats. Var försiktig så att du inte arbetar för mycket med degen.

Förvärm apparaten.

Häll en liten mängd smet i mitten av plattan. Överfyll den inte, för att undvika att det rinner över.

Tips! Strö över florsocker, toppa med lönnsirap, honung eller sylt, eller servera med färsk frukt som ett riktigt gott mellanmål. Om du har lite mer tid över kan du låta smeten vila i 10 minuter innan du tillagar våfflorna, för ett ännu fluffigare resultat.

BELGISKA VÅFFLOR

INGREDIENSER För 20 stycken

- 8 g torrjäst
- 2,2 dl mjölk
- 35 g farinsocker
- 500 g vetemjöl
- 2 nypor salt
- 2 ägg
- 3 tsk naturligt vaniljextrakt
- 250 g rumstempererat smör
- 160 g pärlsocker

Snack Collection
2 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Värm mjölken i mikrovågsugnen till 38-40 °C. Se till att mjölken inte blir för varm, annars kan jästen inaktiveras. Tillsätt jästen, för att lösa upp den i den varma mjölken, och socker. Vispa ihop. Låt stå i 3 minuter. Jästen ska ha lösts upp.

Blanda mjöl och salt i bunken till en köksassistent med degkrok. Tillsätt sedan ägg, vanilj samt mjölk- och jästblandningen. Låt gå i 5 minuter på låg hastighet.

Tillsätt det rumstempererade smöret i bitar och kör i ytterligare 10 minuter på medelhög hastighet. Häll i pärlsockret och kör maskinen i 30 sekunder.

Forma degen till lätt rundade bitar på 60 g styck. Lägg dem på en lätt mjölad bakplåt eller plastbehållare. Täck med bakhandduk och ställ på en varm plats. Du kan också låta degen jäsa i ugn som förvämts till 30°C. Låt degen jäsa i 1 timme. Den bör dubblas i volym. Förvärm apparaten.

Lägg två degbitar i apparaten åt gången.

Lägg våfflorna på gallar medan de svalnar. Fortsätt med resterande degbitar.

Tips! Servera de belgiska våfflorna varma, toppade med florsocker eller tillsammans med färsk frukt, vispad grädde eller smält choklad för att göra dem ännu godare!

Se till att inte öppna apparaten för tidigt så att smeten hinner svälla och bli krispig.

CHOKLADVÅFFLOR

INGREDIENSER För 12 stycken

- 250 g vetemjöl
- 1 nypa salt
- 75 g socker
- 1 tsk vaniljsocker
- 1 tsk bakpulver
- 2 ägg (äggulor och vitor separerade)
- 2,5 dl mjölk
- 100 g smält smör
- 2 msk kakao

Snack Collection
2 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, salt, socker, vaniljsocker och bakpulver i en stor bunke.

Tillsätt äggulorna i mjölblandningen och blanda ordentligt.

Rör försiktigt ner mjölken för att undvika klumpar.

Tillsätt det smälta smöret och blanda tills degen är slät.

Vispa äggvitorna med en nypa salt tills de stelnat. Vänd försiktigt ner i blandningen med en slichepott för att hålla den luftig.

Tillsätt kakao och blanda väl.

Förvärm apparaten.

Häll en liten mängd smet i mitten av plattan. Överfyll den inte, för att undvika att det rinner över.

Upprepa tills du har använt all smet.

Tips! Servera chokladvåfflorna med vispad grädde, röda bär, lönnsirap eller en skopa vaniljglass. Riktiga chokladälskare kan också ringla varm chokladsås över den perfekta toppingen. Låt våfflorna vila på gallar efter tillagningen, för att hålla dem krispiga.

TRADISJONELLE VAFLER

INGREDIENSER 12 porsjoner

- 250 g mel
- 1 klype salt
- 75 g sukker
- 1 liten pose bakepulver
- 2 egg
- 25 cl melk
- 1 ss flytende vanilje
- 100 g smør

Snack Collection

2 minutter og 30 sekunder

FREM GANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, salt, sukker og bakepulver i en stor bolle.
Tilsett egg, melk og vanilje. Bland godt.
Tilsett det smeltede smøret, og bland sammen til en jevn røre.
La hvile i 30 minutter.
Forvarm produktet.
Hell litt av røren midt på platen. Ikke hell i for mye, så unngår du at det flyter over.

Gjenta til du har brukt opp all røren.

Tips: Server de varme vaflene med melis, syltetøy, honning, lønnesirup eller annet smørpålegg, for folk som elsker søtsaker.
Server med fersk frukt eller bær, for eksempel bananskiver, hvis du ønsker. Du kan også toppe dem med pisket krem eller iskrem.

RASKE VAFLER

INGREDIENSER 12 porsjoner

- 125 g T45-mel
- 30 g sukker
- 5 g bakepulver
- 1 g salt
- 1 egg
- 100 g melk
- 10 cl varmt vann
- 40 g smeltet smør

Snack Collection

2 minutter og 30 sekunder

FREM GANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, sukker, bakepulver og salt i en stor bolle.
I en annen bolle pisker du ett egg lett før du tilsetter melk, vann og smeltet smør.
Hell de flytende ingrediensene over i den tørre blandingen, og rør bare til til de er blandet sammen. Du bør ikke overarbeide røren.
Forvarm produktet.
Ha en sleiv med røre over midten av platen. Ikke hell i for mye, slik at det ikke flyter over.

Tips: Dryss over melis, og ha på lønnesirup, honning eller syltetøy, eller server med fersk frukt for å få et deilig mellommåltid.
Hvis du har litt mer tid, kan du la røren hvile i ti minutter før du steker vaflene, slik at resultatet blir enda luftigere.

VAFLER I BRUSSEL-STIL

INGREDIENSER 20 porsjoner

- 8 g tørrgjær
- 22 cl melk
- 35 g brunt sukker
- 500 g T45-mel
- 2 klyper med salt
- 2 egg
- 3 ts naturlig vaniljeekstrakt
- 250 g smør, myknet
- 160 g perlesukker

Snack Collection

2 minutter og 30 sekunder

FREM GANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Varm melken i mikrobølgeovn til den er mellom 38 og 40 °C. Pass på at melken ikke er for varm, for da kan gjæren deaktiveres. Bløtlegg gjæren med varm melk og sukker. Visp for å blande sammen. La hvile i 3 minutter. Gjæren skal da løse seg opp.
Bland mel og salt i bollen til en foodprosessor med en krok. Tilsett deretter egg, vanilje og blandingen av melk og gjær. Elt i fem minutter på lav hastighet.
Tilsett det myke smøret i biter, og elt i ytterligere 10 minutter på middels hastighet. Hell i perlesukkeret, og elt i 30 sekunder.
Form deigen til litt avrundede biter som veier 60 g hver. Plasser dem på et lett melet stekebrett eller i en plastbeholder. Dekk til med et kjøkkenhåndkle, og sett dem på et varmt sted. Du kan også heve deigen i en ovn som er forvarmet til 30 °C. La deigen heve i 1 time. Den skal bli dobbelt så stor.
Forvarm produktet.
Legg deigbitene i produktet, to om gangen.

Plasser vaflene på en rist for å avkjøle dem. Fortsett med de andre deigbitene.

Tips: Server de dampende varme Brussel-vaflene med melis, fersk frukt, pisket krem eller smeltet sjokolade for å gjøre dem enda bedre!

Pass på at du ikke åpner produktet for tidlig, slik at du er sikker på at røren hever og blir sprø.

SJOKOLADEVAFLER

INGREDIENSER 12 porsjoner

- 250 g T45-mel
- 1 klype salt
- 75 g sukker
- 1 dose vaniljesukker
- 1 liten pose bakepulver
- 2 egg (eggeplommer og eggehviter skilt)
- 25 cl melk
- 100 g smeltet smør
- 2 ss kakao

Snack Collection

2 minutter og 30 sekunder

FREM GANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, salt, sukker, vaniljesukker og bakepulver i en stor bolle.
Tilsett eggeplommene i melblanding, og bland godt.
Rør forsiktig inn melken for å unngå klumper.
Tilsett det smeltede smøret, og bland sammen til en jevn røre.
Pisk eggehviten til de er stive, sammen med en klype salt. Vend dem forsiktig inn i blandingen med en slikkepott for å holde den lett.
Tilsett kakaoen, og bland godt.
Forvarm produktet.
Ha en sleiv med røre over midten av platen. Ikke ha i for mye, slik at du unngår at det flyter over.

Gjenta til du har brukt opp all røren.

Tips: Server disse sjokoladevaflene med pisket krem, rød frukt, lønnesirup eller en kule vaniljeis.
For ekte sjokoladeelskere kan litt varm sjokoladesaus være den perfekte toppingen.
La vaflene hvile på en rist etter at de er ferdige, slik at de holder seg sprø.

PERINTEISET VOHVELIT

AINEKSET 12 kappaletta

- 250 g jauhoja
- Ripaus suolaa
- 75 g sokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- 2 kananmunaa
- 2,5 dl maitoa
- 1 rkl vaniljauutetta
- 100 g voita

Snack Collection
2 min 30 s

OHJEET:

Sekoita jauhot, suola, sokeri ja leivinjauhe suuressa kulhossa.

Lisää munat, maito ja vanilja. Sekoita hyvin.

Lisää sulatettu voi ja sekoita, kunnes taikina on tasaista.

Anna taikinan levätä 30 minuutin ajan.

Esilämmitä laite.

Kaada pieni kauhallinen taikinaa levyn keskelle. Älä kaada taikinaa liikaa, jotta sitä ei pursua reunan yli.

Paista vohvelit.

Vinkkejä: Tarjoile kuumat vohvelit tomosokerin, hillon, hunajan, vaahterasiirapin tai suklaalevitteen kera, kun mielesi tekee makeaa. Vohveleiden kanssa maistuvat myös tuoreet marjat tai hedelmät, kuten banaaniviipaleet. Lisää halutessasi kermavaahtoa tai jäätelöä.

PIKAVOHVELIT

AINEKSET 12 kappaletta

- 125 g vehnäjauhoja
- 30 g sokeria
- 5 g leivinjauhetta
- 1 g suolaa
- 1 kananmuna
- 1 dl maitoa
- 1 dl lämmintä vettä
- 40 g sulatettua voita

Snack Collection
2 min 30 s

OHJEET:

Sekoita jauhot, sokeri, leivinjauhe ja suola suuressa kulhossa.

Vatkaa kananmuna kevyesti toisessa kulhossa ja lisää kulhoon maito, vesi ja sulatettu voi.

Yhdistä nesteet kuiviin aineisiin ja sekoita vain sen verran, että ne sekoittuvat. Älä vaivaa taikinaa liikaa.

Esilämmitä laite.

Kaada kauhallinen taikinaa levyn keskelle. Älä kaada taikinaa liikaa, jotta sitä ei pursua reunan yli.

Vinkkejä: Tarjoile tomosokerin, vaahterasiirapin, hunajan, hillon tai tuoreiden hedelmien kera.

Jos sinulla on hieman enemmän aikaa, anna taikinan levätä 10 minuuttia ennen paistamista, niin saat vielä kuohkeampia vohveleita.

BELGIALAISET VOHVELIT

AINEKSET 20 kappaletta

- 8 g kuivahiivaa
- 2,2 dl maitoa
- 35 g ruskeaa sokeria
- 500 g vehnäjauhoja
- 2 ripausta suolaa
- 2 kananmunaa
- 3 tl vaniljauutetta
- 250 g pehmeää voita
- 160 g raesokeria

Snack Collection
2 min 30 s

OHJEET:

Lämmitä maito mikroaaltouunissa 38–40 °C:n lämpötilaan. Varmista, ettei maito ole liian kuumaa, sillä muutoin hiiva ei toimi. Liuota hiiva ja sokeri lämpimään maitoon. Yhdistä vatkaamalla. Anna levätä 3 minuutin ajan. Hiivan pitäisi olla liuennut.

Sekoita jauhot ja suola yleiskoneen kulhossa taikinakoukulla. Lisää sitten kananmunat, vaniljauute sekä maidon ja hiivan seos. Vaivaa viisi minuuttia pienellä nopeudella.

Lisää pehmeä voi paloina ja vaivaa vielä 10 minuuttia keskinopeudella. Lisää raesokeri ja vaivaa 30 sekuntia.

Jaa taikina 60 g painaviksi palloiksi. Aseta ne kevyesti jauhotetulle leivinpelleille tai muoviasiiaan. Peitä liinalla ja sijoita lämpimään paikkaan. Voit kohottaa taikinan myös uunissa, joka on esilämmitetty 30 °C:n lämpötilaan. Anna taikinan kohota tunnin ajan kaksinkertaiseksi.

Esilämmitä laite.

Aseta laitteeseen kaksi taikinapalaa kerrallaan.

Laita vohvelit ritilän päälle jäähtymään. Paista loput vohvelit.

Vinkkejä: Belgialaiset vohvelit ovat vieläkin herkullisempia, kun tarjoilet ne kuumina tomosokerin, tuoreiden hedelmien, kermavaahdon tai sulatetun suklaan kera.

Älä avaa laitetta liian aikaisin, jotta taikina kohoaa ja muuttuu rapeaksi.

SUKLAAVOHVELIT

AINEKSET 12 kappaletta

- 250 g vehnäjauhoja
- Ripaus suolaa
- 75 g sokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- 2 kananmunaa (keltuaiset ja valkuaiset erotettuina)
- 2,5 dl maitoa
- 100 g sulatettua voita
- 2 rkl kaakaota

Snack Collection
2 min 30 s

OHJEET:

Sekoita jauhot, suola, sokeri, vaniljasokeri ja leivinjauhe suuressa kulhossa.

Lisää keltuaiset jauhoseokseen ja sekoita hyvin.

Sekoita maito vähitellen paakkujen välttämiseksi.

Lisää sulatettu voi ja sekoita, kunnes taikina on tasaista.

Lisää valkuaisiin suola ja vatkaa kovaksi vaahdoksi. Kääntelevä valkuaisvahto taikinaan kevyesti lastalla.

Lisää kaakao ja sekoita hyvin.

Esilämmitä laite.

Kaada kauhallinen taikinaa levyn keskelle. Älä kaada taikinaa liikaa, jotta sitä ei pursua reunan yli.

Paista vohvelit.

Vinkkejä: Tarjoile suklaavohvelit kermavaahdon, punaisten marjojen, vaahterasiirapin tai vaniljajäätelön kera.

Jos olet todellinen suklaafani, viimeistele annos kuumalla suklaakastikkeella.

Aseta vohvelit paistamisen jälkeen ritilälle, jotta ne pysyvät rapeina.

ТРАДИЦІЙНІ ВАФЛІ

ІНГРЕДІЄНТИ На 12 порцій

- 250 г борошна
- 1 щіпка солі
- 75 г цукру
- 1 пакетик розпушувача тіста
- 2 яйця
- 250 мл молока
- 1 ст. л. рідкого екстракту ванілі
- 100 г вершкового масла

Snack Collection
2 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

У великій чаші змішайте борошно, сіль, цукор і розпушувач.
Додайте яйця, молоко та ваніль. Добре перемішайте.
Додайте розтоплене вершкове масло та перемішуйте, поки тісто не стане однорідним.
Залиште на 30 хвилин.
Розігрійте прилад.
Влийте невеликий ополоник тіста в центр форми. Не вливайте забагато тіста, щоб воно не розтікалося.

Повторюйте цю процедуру, доки не використаєте все тісто.

Поради. Подавайте гарячі вафлі з цукровою пудрою, джемом, медом, кленовим сиропом або шоколадною пастою для ласунів.
Для отримання фруктової нотки подавайте зі свіжими фруктами, наприклад, ягодами або шматочками банана. Також можна полити збитими вершками або морозивом.

ЕКСПРЕС-ВАФЛІ

ІНГРЕДІЄНТИ На 12 порцій

- 125 г борошна дрібного помелу з м'яких сортів пшениці (Т45)
- 30 г цукру
- 5 г розпушувача тіста
- 1 г солі
- 1 яйце
- 100 г молока
- 100 мл теплої води
- 40 г розтопленого вершкового масла

Snack Collection
2 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

У великій чаші змішайте борошно, цукор, розпушувач і сіль.
В іншій чаші злегка збийте яйце, додайте молоко, воду та розтоплене вершкове масло.
Влийте рідкі інгредієнти до сухої суміші та перемішайте до однорідності, намагаючись не дуже сильно замішувати тісто.
Розігрійте прилад.
Влийте ополоник тіста в центр форми. Не вливайте забагато тіста, щоб воно не розтікалося.

Поради. Посипте вафлі цукровою пудрою, полийте кленовим сиропом, медом чи джемом або подавайте зі свіжими фруктами для вишуканого смаку.
Якщо у вас є трохи більше часу, залиште тісто на 10 хвилин перед приготуванням вафель, щоб вони стали ще пухкішими.

БРЮССЕЛЬСЬКІ ВАФЛІ

ІНГРЕДІЄНТИ На 20 порцій

- 8 г сухих хлібопекарських дріжджів
- 220 мл молока
- 35 г коричневого цукру
- 500 г борошна дрібного помелу з м'яких сортів пшениці (Т45)
- 2 щіпки солі
- 2 яйця
- 3 ч. л. натурального екстракту ванілі
- 250 г розм'якшеного вершкового масла
- 160 г цукрової обсіпки

Snack Collection
2 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Розігрійте молоко в мікрохвильовій печі до температури 38–40 °С. Переконайтеся, що молоко не надто гаряче, оскільки дріжджі можуть втратити свої властивості. Залийте дріжджі теплим молоком із цукром, щоб вони розчинилися. Збийте, щоб з'єднати ці інгредієнти. Залиште на 3 хвилини. Дріжджі мають розчинитися.
У чаші кухонного комбайна, оснащеного гаком, змішайте борошно та сіль. Потім додайте яйця, ваніль і молочно-дріжджову суміш. Вимішуйте 5 хвилин на низькій швидкості.
Додайте розм'якшене вершкове масло шматочками й вимішуйте ще 10 хвилин на середній швидкості. Додайте цукрову обсіпку та вимішуйте 30 секунд.
Сформуйте з тіста трохи заокруглені заготовки вагою 60 г кожна. Викладіть їх на злегка присипане борошном деко або пластиковий контейнер. Накрийте кухонним рушником і помістіть у тепле місце. Також можна витримувати тісто в духовці, розігрітій до 30 °С. Дайте тісту піднятися протягом 1 години: воно має збільшитися в об'ємі вдвічі.
Розігрійте прилад.
Помістіть заготовки з тіста в прилад по дві штуки за раз.

Викладіть вафлі на решітку, щоб вони охолонули. Продовжте процедуру з рештою заготовок із тіста.

Поради. Подавайте брюссельські вафлі гарячими, посипавши їх цукровою пудрою або додавши свіжі фрукти, збиті вершки чи розтоплений шоколад, щоб вони були ще смачнішими!
Не відкривайте прилад надто рано, щоб тісто встигло піднятися й було хрустким.

ШОКОЛАДНІ ВАФЛІ

ІНГРЕДІЄНТИ На 12 порцій

- 250 г борошна дрібного помелу з м'яких сортів пшениці (Т45)
- 1 щіпка солі
- 75 г цукру
- 1 пакетик ванільного цукру
- 1 пакетик розпушувача тіста
- 2 яйця (жовтки відокремити від білків)
- 250 мл молока
- 100 г розтопленого вершкового масла
- 2 ст. л. какао

Snack Collection
2 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

У великій чаші змішайте борошно, сіль, цукор, ванільний цукор і розпушувач.
Додайте жовтки до борошняної суміші й добре перемішайте.
Поступово додайте молоко, щоб не було грудочок.
Додайте розтоплене вершкове масло та перемішуйте, поки тісто не стане однорідним.
Збийте яєчні білки зі щіпкою солі до утворення щільної маси. Акуратно введіть у суміш за допомогою лопатки, щоб маса залишалася легкою.
Додайте какао та добре перемішайте.
Розігрійте прилад.
Влийте ополоник тіста в центр форми. Не вливайте забагато тіста, щоб воно не розтікалося.

Повторюйте цю процедуру, доки не використаєте все тісто.

Поради. Подавайте ці шоколадні вафлі зі збитими вершками, червоними фруктами, кленовим сиропом або кулькою ванільного морозива.
Для справжніх любителів шоколаду ідеальним завершальним штрихом може стати невелика кількість гарячого шоколадного соусу.
Після приготування викладіть вафлі на решітку, щоб вони залишалися хрусткими.

one appliance,
endless possibilities



and
more...

20 plates sets to collect

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