



Tefal®

20



Filled waffles



Snack Collection



Snack Collection  
3min

Snack Collection  
Precision  
P2 - 4min

## en Summary

|                                                               |   |
|---------------------------------------------------------------|---|
| Stuffed waffles with speculoos cream and chocolate chips..... | 4 |
| Waffles filled with salted butter caramel and apples.....     | 4 |
| Waffles filled with lemon curd and raspberries.....           | 4 |
| Waffles filled with Nutella and banana.....                   | 5 |
| Savory stuffed waffles with raclette cheese.....              | 5 |
| Savory stuffed waffles with ham and cheese.....               | 5 |

## fr Sommaire

|                                                                          |   |
|--------------------------------------------------------------------------|---|
| Gaufres fourrées à la crème de spéculoos et aux pépites de chocolat..... | 6 |
| Gaufres fourrées au caramel beurre salé et aux pommes.....               | 6 |
| Gaufres fourrées au lemon curl et aux framboises.....                    | 6 |
| Gaufres fourrées au Nutella et à la banane.....                          | 7 |
| Gaufres fourrées salées au fromage à raclette.....                       | 7 |
| Gaufres fourrées salées au jambon et fromage.....                        | 7 |

## pl Podsumowanie

|                                                              |   |
|--------------------------------------------------------------|---|
| Gofry nadziewane kremem speculoos i kawałkami czekolady..... | 8 |
| Gofry nadziewane karmelem z solonym masłem i jabłkami.....   | 8 |
| Gofry nadziewane lemon curd i malinami.....                  | 8 |
| Gofry nadziewane Nutellą i bananem.....                      | 9 |
| Wytrawne gofry nadziewane serem raclette.....                | 9 |
| Słone gofry nadziewane szynką i serem.....                   | 9 |

## de Inhalt

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| Gefüllte Waffeln mit Spekulatiuscreme und Schokostückchen..... | 10 |
| Gefüllte Waffeln mit gesalzenem Butterkaramell und Äpfeln..... | 10 |
| Gefüllte Waffeln mit Lemon Curd und Himbeeren.....             | 10 |
| Gefüllte Waffeln mit Nutella und Banane.....                   | 11 |
| Herzhafte gefüllte Waffeln mit Raclettekäse.....               | 11 |
| Herzhafte Waffeln mit Schinken-Käse-Füllung.....               | 11 |

## nl Overzicht

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| Gevulde wafels met speculooscrème en chocoladestukjes..... | 12 |
| Gevulde wafels met gezouten boterkaramel en appels.....    | 12 |
| Gevulde wafels met lemon curd en frambozen.....            | 12 |
| Gevulde wafels met Nutella en banaan.....                  | 13 |
| Hartige gevulde wafels met raclettekaas.....               | 13 |
| Hartige gevulde wafels met ham en kaas.....                | 13 |

## da Oversigt

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Fylde vaffer med speculooscreme og chokoladestykker..... | 14 |
| Fylde vaffer med saltkaramel og æbler.....               | 14 |
| Fylde vaffer med lemon curd og hindbær.....              | 14 |
| Fylde vaffer med Nutella og banan.....                   | 15 |
| Fylde salte vaffer med racletteost.....                  | 15 |
| Salte fyldte vaffer med skinke og ost.....               | 15 |

## sv Sammanfattning

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Fyllda våfflor med speculooskräm och chokladbitar..... | 16 |
| Fyllda våfflor med salt kolasås och äpplen.....        | 16 |
| Fyllda våfflor med lemon curd och hallon.....          | 16 |
| Fyllda våfflor med Nutella och banan.....              | 17 |
| Salta fyllda våfflor med racletteost.....              | 17 |
| Salta fyllda våfflor med skinka och ost.....           | 17 |

## no Sammendrag

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Fylte vaffer med speculooskrem og sjokoladebiter..... | 18 |
| Fylte vaffer med salt karamell og epler.....          | 18 |
| Fylte vaffer med lemon curd og bringebær.....         | 18 |
| Fylte vaffer med Nutella og banan.....                | 19 |
| Salte fylte vaffer med racletteost.....               | 19 |
| Salte fylte vaffer med skinke og ost.....             | 19 |

## fi Yhteenveto

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Täytetyt vohvelit speculoos-kreemillä ja suklaapaloilla..... | 20 |
| Täytetyt vohvelit suolatulla karamellilla ja omenoilla.....  | 20 |
| Täytetyt vohvelit lemon curdilla ja vadelmilla.....          | 20 |
| Täytetyt vohvelit Nutella ja banaanilla.....                 | 21 |
| Suolaiset täytetyt vohvelit raclettejuustolla.....           | 21 |
| Suolaiset täytetyt vohvelit kinkulla ja juustolla.....       | 21 |

## uk Стислий опис

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Вафлі з начинкою з крему спекулос і шоколадних шматочків..... | 22 |
| Вафлі з начинкою з солоної карамелі та яблук.....             | 22 |
| Вафлі з начинкою з lemon curd та малини.....                  | 22 |
| Вафлі з начинкою з Nutella та банана.....                     | 23 |
| Солоні вафлі з начинкою з сиру раklet.....                    | 23 |
| Солоні фаршировані вафлі з шинкою та сиром.....               | 23 |



Snack Collection



en

## STUFFED WAFFLES WITH SPECULOOS CREAM AND CHOCOLATE CHIPS

### INGREDIENTS for 4 waffles

- 250 g all-purpose flour
- 100 g melted butter
- ½ tsp salt
- 300 ml milk
- 40 g sugar
- 4 tbsp speculoos spread
- 10 g baking powder
- 100 g chocolate chips
- 2 eggs

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### 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 smooth and homogeneous. Preheat the waffle iron. Lightly grease the plates. Pour a thin layer of batter and spread evenly. Add speculoos cream in the center, then sprinkle with chocolate chips. Cover with more batter. Do not overfill to avoid overflow. Close the waffle iron and cook until golden and crispy. Carefully remove the waffles and repeat with the remaining batter and filling. Enjoy.

**Tips:** Make sure the waffle iron is fully preheated before cooking. Use a piping bag to apply the speculoos cream more easily. Serve hot for maximum indulgence.

## WAFFLES FILLED WITH SALTED BUTTER CARAMEL AND APPLES

### INGREDIENTS for 4 pieces

- 250 g flour (Type 45)
- 100 g melted butter
- 0.5 g salt
- 30 cl milk
- 40 g sugar
- 4 tbsp salted butter caramel
- 10 g baking powder
- 1 apple
- 2 eggs

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### 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, even batter. Preheat your appliance. Lightly oil the plates of the appliance. Pour a thin layer of batter onto the waffle plates, then spread it evenly, making sure it reaches all the corners. Add salted butter caramel in the center, then place the apple slices on top. Cover with more batter, being careful not to overfill to avoid spilling. Close the appliance and cook the waffles until golden and crispy. Carefully remove the waffles from the appliance, then repeat with the remaining batter and filling. Enjoy!

**Tips:** Use a piping bag to apply the caramel more easily to the waffle maker. Serve these waffles hot for maximum indulgence. They can be served with a scoop of vanilla ice cream or homemade whipped cream for even more indulgence.

## WAFFLES FILLED WITH LEMON CURD AND RASPBERRIES

### INGREDIENTS for 4 pieces

- 250 g flour (Type 45)
- 100 g melted butter
- 0.5 tsp salt
- 30 cl milk
- 40 g sugar
- Zest of ½ lemon
- 10 g baking powder
- 4 tbsp raspberry jam
- 2 eggs
- 4 tbsp lemon curd

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### 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 to obtain a smooth and homogeneous batter. Preheat your waffle maker. Lightly grease the plates. Pour a thin layer of batter and spread it evenly into the corners. Add the raspberry jam and lemon curd in the center. Cover with more batter. Do not overload to avoid overflow. Close the appliance and cook the waffles until golden and crispy. Carefully remove the waffles and repeat with the remaining batter and filling. Enjoy.

**Tips:** For the best results, make sure your appliance is fully preheated before you start cooking the waffles. Use piping bags to apply the jam and lemon curd more easily onto the waffle maker. Serve these waffles warm for maximum indulgence.



en

## WAFFLES FILLED WITH NUTELLA AND BANANA

### INGREDIENTS for 4 pieces

- 250 g flour (Type 45)
- 100 g melted butter
- 0.5 tsp salt
- 30 cl milk
- 40 g sugar
- 4 tbsp Nutella
- 10 g baking powder
- 1 banana, sliced
- 2 eggs

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### 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 the batter is smooth and homogeneous. Preheat your waffle maker. Lightly grease the plates. Pour a thin layer of batter and spread it evenly into the corners. Add the Nutella in the center, then place the banana slices (about 4). Cover with batter. Do not overload to avoid overflow. Close the appliance and cook the waffles until golden and crispy. Carefully remove the waffles and repeat with the remaining batter and filling. Enjoy.

**Tips:** For the best results, make sure your appliance is fully preheated before you start cooking the waffles. Use a piping bag to apply the Nutella more easily onto the waffle maker. Serve these waffles warm for maximum indulgence.

## SAVORY STUFFED WAFFLES WITH RACLETTE CHEESE

### INGREDIENTS for 4 waffles

- 250 g flour (Type 45)
- 30 cl milk
- 10 g baking powder
- Pepper
- 0.5 tsp salt
- 4 slices raclette cheese
- 2 eggs
- 8 slices cured bacon
- 100 g melted butter

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a bowl, mix the flour, salt, and baking powder. Season with pepper. Make a well in the center and gradually add the beaten eggs, melted butter, and milk, mixing well to obtain a smooth and homogeneous batter. Preheat your waffle maker. Cut the raclette slices in half, then place cheese on one slice of bacon. Top with another slice of bacon to form a sandwich. Lightly grease the plates. Pour a thin layer of batter and spread it evenly into the corners. Place the sandwich on top, then cover with batter. Do not overload to avoid overflow. Close the appliance and cook the waffles until golden and crispy. Repeat with the remaining batter and filling. Enjoy.

**Tips:** Serve these savory stuffed waffles immediately, accompanied by a green salad for a balanced meal. You can vary the filling by replacing the bacon with cured ham. For a vegetarian version, replace the ham with sliced mushrooms or grilled vegetables.

## SAVORY STUFFED WAFFLES WITH HAM AND CHEESE

### INGREDIENTS for 4 pieces

- 250 g flour (Type 45)
- 30 cl milk
- 0.5 tsp salt
- Pepper
- 10 g baking powder
- 2 slices cooked ham, cut in half
- 2 eggs
- 120 g grated Emmental cheese
- 50 g melted butter

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min30

### STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a bowl, mix the flour, salt, and baking powder. Season with pepper. Make a well in the center and gradually add the beaten eggs, melted butter, and milk, mixing well until the batter is smooth and homogeneous. Preheat your waffle maker. On each half slice of ham, place grated Emmental on one side, then fold the ham over to cover the cheese. Lightly grease the plates. Pour a thin layer of batter and spread it evenly into the corners. Place the ham stuffed with cheese on top, then cover with batter. Do not overload to avoid overflow. Close the appliance and cook the waffles until golden and crispy. Repeat with the remaining batter and filling. Enjoy.

**Tips:** You can add dried herbs or spices to the batter for extra flavor. The waffles can be eaten immediately or stored in the refrigerator and reheated in the waffle maker or oven to restore their crispiness.



fr

## GAUFRES FOURRÉES À LA CRÈME DE SPÉCULOOS ET AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

### INGRÉDIENTS pour 4 pièces

- 250 g de farine (Type 45)
- 0,5 càc de sel
- 40 g de sucre
- 10 g de levure chimique
- 2 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 30 cl de lait
- 4 càs de crème de spéculoos
- 100 g de pépites de chocolat

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### 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 fine couche de pâte. Répartissez-la bien les angles. Ajoutez la crème de spéculoos au centre puis déposez les pépites de chocolat. Recouvrez de pâte. 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 de l'appareil puis répétez l'opération avec la pâte et la garniture restante. Dégustez.

**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 crème de spéculoos sur l'appareil à gaufre. Servez ces gaufres chaudes pour un maximum de gourmandise.

## GAUFRES FOURRÉES AU CAMEL BEURRE SALÉ ET AUX POMMES

### INGRÉDIENTS pour 4 pièces

- 250 g de farine (Type 45)
- 0,5 càc de sel
- 40 g de sucre
- 10 g de levure chimique
- 2 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 30 cl de lait
- 4 càs de camel au beurre salé
- 1 pomme

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans un bol, mélangez la farine, le sel, le sucre et la levure chimique. Faites un puits au centre et ajoutez progressivement les œufs battus, le beurre fondu et le lait, en mélangeant bien jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Préchauffez votre appareil. Huilez légèrement les plaques de l'appareil. Versez une fine couche de pâte sur les plaques à gaufres, puis étalez-la uniformément en veillant à ce qu'elle atteigne tous les coins. Ajoutez du camel au beurre salé au centre, puis déposez les tranches de pomme par-dessus. Recouvrez avec un peu de pâte supplémentaire, en veillant à ne pas trop remplir afin d'éviter que cela ne déborde. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Retirez délicatement les gaufres de l'appareil, puis répétez l'opération avec le reste de la pâte et de la garniture. Dégustez.

**Conseils :** Utilisez une poche à douille pour appliquer plus facilement le camel sur l'appareil à gaufre. Servez ces gaufres chaudes pour un maximum de gourmandise. Elles peuvent être accompagnées d'une boule de glace à la vanille ou d'une chantilly maison pour encore plus de gourmandise.

## GAUFRES FOURRÉES AU LEMON CURL ET AUX FRAMBOISE

### INGRÉDIENTS pour 4 pièces

- 250 g de farine (Type 45)
- 0,5 càc de sel
- 40 g de sucre
- 10 g de levure chimique
- 2 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 30 cl de lait
- 0,5 zeste de citron jaune
- 4 càs de confiture de framboise
- 4 càs soupe de lemon curl

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### 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 fine couche de pâte. Répartissez-la bien les angles. Ajoutez la confiture de framboise et le lemon curl au centre. Recouvrez de pâte. 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 de l'appareil puis répétez l'opération avec la pâte et la garniture restante. Dégustez.

**Conseils :** Pour un résultat optimal, assurez-vous que votre appareil soit bien préchauffé avant de commencer à cuire les gaufres. Utilisez des poches à douille pour appliquer plus facilement la confiture et le lemon curl sur l'appareil à gaufres. Servez ces gaufres chaudes pour un maximum de gourmandise.

fr

## GAUFRES FOURRÉES AU NUTELLA ET À LA BANANE

### INGRÉDIENTS pour 4 pièces

- 250 g de farine (Type 45)
- 0,5 càc de sel
- 40 g de sucre
- 10 g de levure chimique
- 2 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 30 cl de lait
- 4 càs de Nutella
- 1 banane coupée en rondelles

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### 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 fine couche de pâte. Répartissez-la bien les angles. Ajoutez le Nutella au centre puis déposez les rondelles de banane (environ 4). Recouvrez de pâte. 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 de l'appareil puis répétez l'opération avec la pâte et la garniture restante. Dégustez.

**Conseils :** Pour un résultat optimal, assurez-vous que votre appareil soit bien préchauffé avant de commencer à cuire les gaufres. Utilisez une poche à douille pour appliquer plus facilement le Nutella sur l'appareil à gaufre. Servez ces gaufres chaudes pour un maximum de gourmandise.

## GAUFRES FOURRÉES SALÉES AU FROMAGE À RACLETTE

### INGRÉDIENTS pour 4 gaufres

- 250 g de farine (Type 45)
- 10 g de levure chimique
- 0,5 càc de sel
- 2 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 30 cl de lait
- Poivre
- 4 tranches de raclette
- 8 tranches de lard séché

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans un récipient, mélangez la farine, le sel et la levure chimique. Poivrez. 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. Coupez les tranches de raclette en deux puis recouvrez une tranche de lard avec le fromage. Déposez par-dessus une autre tranche de lard pour obtenir un sandwich. Graissez légèrement les plaques de l'appareil. Versez une fine couche de pâte. Répartissez-la bien les angles. Déposez le sandwich puis recouvrez de pâte. Ne surchargez pas pour éviter les débordements. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Répétez l'opération avec la pâte et la garniture restante. Dégustez.

**Conseils :** Servez ces gaufres fourrées salées immédiatement, accompagnées d'une salade verte pour un repas équilibré. Vous pouvez varier les plaisirs en remplaçant le lard par du jambon de pays. Pour une version végétarienne, remplacez le jambon par des champignons émincés ou des légumes grillés.

## GAUFRES FOURRÉES SALÉES AU JAMBON ET FROMAGE

### INGRÉDIENTS pour 4 pièces

- 250 g de farine (Type 45)
- 0,5 càc de sel
- 10 g de levure chimique
- 2 œufs
- 50 g de beurre fondu
- 30 cl de lait
- Poivre
- 2 tranches de jambon blanc coupées en deux
- 120 g d'emmental râpé

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min30

### ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans un récipient, mélangez la farine, le sel et la levure chimique. Poivrez. 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. Sur chaque demi-tranche de jambon déposez l'emmental râpé sur un côté puis repliez la tranche pour couvrir l'emmental. Graissez légèrement les plaques de l'appareil. Versez une fine couche de pâte. Répartissez-la bien les angles. Déposez le jambon farci au fromage puis recouvrez la surface de pâte. Ne surchargez pas pour éviter les débordements. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Répétez l'opération avec la pâte et la garniture restante. Dégustez.

**Conseils :** Vous pouvez ajouter des herbes séchées ou des épices à la pâte pour plus de saveur. Les gaufres peuvent être dégustées immédiatement ou conservées au réfrigérateur et réchauffées dans l'appareil ou au four pour retrouver leur croustillant.



pl

## GOFRY NADZIEWANE KREMEM SPECULOOS I KAWĄŁKAMI CZEKOLADY

### SKŁADNIKI na 4 gofry

- 250 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki soli
- 40 g cukru
- 10 g proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 100 g roztopionego masła
- 300 ml mleka
- 4 łyżki kremu speculoos
- 100 g kawałków czekolady

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### KROKI I INSTRUKCJE:

W misce wymieszaj mąkę, sól, cukier i proszek do pieczenia. Zrób wgłębienie i stopniowo dodawaj roztrzepane jajka, masło i mleko, mieszając do uzyskania gładkiego ciasta. Rozgrzej gofrownicę. Lekko natłuść płyty. Wlej cienką warstwę ciasta, dodaj krem speculoos na środek i posyp czekoladą. Przykryj kolejną warstwą ciasta. Nie przepelniaj. Piecz, aż gofry będą złociste i chrupiące. Wyjmij ostrożnie i powtórz czynność.

**Wskazówki:** Dobrze rozgrzana gofrownica to klucz do sukcesu. Użyj rękawa cukierniczego do kremu. Podawaj na ciepło.

## GOFRY NADZIEWANE KARMELEM Z SOLONYM MASŁEM I JABŁKAMI

### SKŁADNIKI na 4 sztuki

- 250 g mąki (typ 45)
- 0,5 g soli
- 40 g cukru
- 10 g proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 100 g roztopionego masła
- 30 cl mleka
- 4 łyżki karmelu z solonym masłem
- 1 jabłko

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### KROKI I INSTRUKCJE:

W misce wymieszaj mąkę, sól, cukier i proszek do pieczenia. Zrób zagłębienie na środku i stopniowo dodawaj roztrzepane jajka, roztopione masło i mleko, dokładnie mieszając, aż uzyskasz gładkie i jednolite ciasto. Rozgrzej urządzenie. Lekko natłuść płyty urządzenia. Wlej cienką warstwę ciasta na płyty gofrownicy, a następnie rozprowadź je równomiernie, upewniając się, że dociera do wszystkich rogów. Dodaj karmel z solonym masłem na środku, a następnie ułóż na nim plasterki jabłka. Przykryj niewielką ilością ciasta, uważając, aby nie przepelnili formy, aby uniknąć wylewania. Zamknij urządzenie i piecz gofry, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij gofry z urządzenia, a następnie powtórz czynność z pozostałym ciastem i nadzieniem. Smacznego!

**Wskazówki:** Użyj rękawa cukierniczego, aby łatwiej nałożyć karmel na gofrownicę. Podawaj gofry na ciepło, aby uzyskać maksymalną przyjemność. Można je podawać z gałką lodów waniliowych lub domową bitą śmietaną.

## GOFRY NADZIEWANE LEMON CURD I MALINAMI

### SKŁADNIKI na 4 sztuki

- 250 g mąki (typ 45)
- 0,5 łyżeczki soli
- 40 g cukru
- 10 g proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 100 g roztopionego masła
- 30 cl mleka
- Skórka z 1/2 cytryny
- 4 łyżki dżemu malinowego
- 4 łyżki lemon curd

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### KROKI I INSTRUKCJE:

W misce wymieszaj mąkę, sól, cukier i proszek do pieczenia. Zrób wgłębienie na środku i stopniowo dodawaj roztrzepane jajka, roztopione masło i mleko, dokładnie mieszając, aż uzyskasz gładkie ciasto. Rozgrzej gofrownicę. Lekko natłuść płyty. Wlej cienką warstwę ciasta i rozprowadź je równomiernie aż do rogów. Na środek nałóż dżem malinowy i lemon curd. Przykryj ciastem. Nie przepelniaj. Zamknij gofrownicę i piecz gofry, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij gofry i powtórz czynność z resztą składników. Smacznego.

**Wskazówki:** Aby uzyskać najlepszy efekt, upewnij się, że urządzenie jest dobrze rozgrzane przed rozpoczęciem pieczenia gofrów. Użyj rękawów cukierniczych, aby łatwiej nałożyć dżem i lemon curd na gofrownicę. Podawaj gofry na ciepło, aby uzyskać maksymalną przyjemność z jedzenia.



pl

## GOFRY NADZIEWANE NUTELLĄ I BANANEM

### SKŁADNIKI na 4 sztuki

- 250 g mąki (typ 45)
- 0,5 łyżeczki soli
- 40 g cukru
- 10 g proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 100 g roztopionego masła
- 30 cl mleka
- 4 łyżki Nutelli
- 1 banan pokrojony w plasterki

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### KROKI I INSTRUKCJE:

W misce wymieszaj mąkę, sól, cukier i proszek do pieczenia. Zrób wgłębienie na środku i stopniowo dodawaj jajka, masło i mleko, dokładnie mieszając, aż uzyskasz gładkie ciasto. Rozgrzej gofrownicę. Lekko natłuść płyty. Wlej cienką warstwę ciasta i rozprowadź je w rogach. Na środku dodaj Nutellę, a następnie plasterki banana (około 4). Przykryj ciastem. Nie przepelniaj. Piecz gofry, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij gofry i powtórz czynność. Smacznego.

**Wskazówki:** Aby uzyskać najlepszy efekt, upewnij się, że urządzenie jest dobrze rozgrzane przed rozpoczęciem pieczenia gofrów. Użyj rękawa cukierniczego, aby łatwiej nałożyć Nutellę na gofrownicę. Podawaj gofry na ciepło, aby uzyskać maksymalną przyjemność z jedzenia.

## WYTRAWNE GOFRY NADZIEWANE SEREM RACLETTE

### SKŁADNIKI na 4 gofry

- 250 g mąki (typ 45)
- 10 g proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki soli
- 2 jajka
- 100 g roztopionego masła
- 30 cl mleka
- Pieprz
- 4 plastery sera raclette
- 8 plasterów boczku dojrzewającego

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### KROKI I INSTRUKCJE:

W misce wymieszaj mąkę, sól i proszek do pieczenia. Dopraw pieprzem. Zrób wgłębienie na środku i stopniowo dodawaj jajka, masło i mleko, dokładnie mieszając, aż uzyskasz gładkie ciasto. Rozgrzej gofrownicę. Przekrój plastery sera raclette na pół, połóż ser na jednym plastrze boczku i przykryj drugim, tworząc kanapkę. Lekko natłuść płyty. Wlej cienką warstwę ciasta i rozprowadź je w rogach. Połóż kanapkę i przykryj kolejną warstwą ciasta. Nie przepelniaj. Zamknij gofrownicę i piecz gofry, aż będą złociste i chrupiące. Powtórz z pozostałymi składnikami. Smacznego.

**Wskazówki:** Podawaj gofry od razu, z sałatą jako zbilansowany posiłek. Boczek można zastąpić dojrzewającą szynką. W wersji wegetariańskiej użyj pieczarek lub grillowanych warzyw.

## SŁONE GOFRY NADZIEWANE SZYNKĄ I SEREM

### SKŁADNIKI na 4 sztuki

- 250 g mąki (typ 45)
- 0,5 łyżeczki soli
- 10 g proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 50 g roztopionego masła
- 30 cl mleka
- Pieprz
- 2 plastery szynki gotowanej, przekrojone na pół
- 120 g tartego sera emmental

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min30

### KROKI I INSTRUKCJE:

W misce wymieszaj mąkę, sól i proszek do pieczenia. Dopraw pieprzem. Zrób wgłębienie na środku i stopniowo dodawaj jajka, masło i mleko, dokładnie mieszając, aż powstanie gładkie ciasto. Rozgrzej gofrownicę. Na każdej połówce szynki połóż starty ser, a następnie złóż plaster, aby przykryć ser. Lekko natłuść płyty. Wlej cienką warstwę ciasta i rozprowadź je w rogach. Połóż szynkę z serem i przykryj ciastem. Nie przepelniaj. Piecz gofry, aż będą złociste i chrupiące. Powtórz z pozostałymi składnikami. Smacznego.

**Wskazówki:** Do ciasta można dodać suszone zioła lub przyprawę. Gofry można jeść od razu lub przechowywać w lodówce i odgrzać przed podaniem.



de

## GEFÜLLTE WAFFELN MIT SPEKULATIUSCREME UND SCHOKOSTÜCKCHEN

### ZUTATEN (FÜR 4 WAFFELN)

- 250 g Weizenmehl
- 100 g geschmolzene Butter
- ½ TL Salz
- 300 ml Milch
- 40 g Zucker
- 4 EL Spekuliusschokolade
- 10 g Backpulver
- 100 g Schokotropfen
- 2 Eier

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

In einer Schüssel Mehl, Salz, Zucker und Backpulver vermischen. In der Mitte eine Mulde formen und die verquirlten Eier, die geschmolzene Butter und die Milch nach und nach hinzufügen, dabei gut verrühren, bis ein glatter und homogener Teig entsteht. Das Waffeleisen vorheizen. Die Platten des Geräts leicht einfetten. Eine dünne Schicht Teig einfüllen und gut bis in die Ecken verteilen. Die Spekuliusschokolade in die Mitte geben und mit Schokotropfen bestreuen. Mit Teig bedecken. Nicht zu viel einfüllen, um ein Überlaufen zu vermeiden. Das Gerät schließen und die Waffeln backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Die Waffeln vorsichtig aus dem Gerät nehmen und den Vorgang mit dem restlichen Teig und der Füllung wiederholen. Guten Appetit.

**Tipp:** Für ein optimales Ergebnis sollte das Waffeleisen gut vorgeheizt sein. Eine Spritztüte erleichtert das Auftragen der Spekuliusschokolade. Die Waffeln heiß servieren.

## GEFÜLLTE WAFFELN MIT GESALZENEM BUTTERKARAMELL UND ÄPFELN

### ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

- 250 g Mehl (Typ 45)
- 100 g geschmolzene Butter
- 0,5 g Salz
- 30 cl Milch
- 40 g Zucker
- 4 EL gesalzener Butterkaramell
- 10 g Backpulver
- 1 Apfel
- 2 Eier

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

In einer Schüssel Mehl, Salz, Zucker und Backpulver vermischen. In der Mitte eine Mulde formen und nach und nach die verquirlten Eier, die geschmolzene Butter und die Milch hinzufügen. Gut verrühren, bis ein glatter, homogener Teig entsteht. Heizen Sie Ihr Gerät vor. Fetten Sie die Platten des Geräts leicht ein. Gießen Sie eine dünne Schicht Teig auf die Waffelplatten und verteilen Sie sie gleichmäßig, sodass alle Ecken erreicht werden. Geben Sie gesalzene Butterkaramell in die Mitte und legen Sie anschließend die Apfelscheiben darauf. Mit etwas mehr Teig bedecken und darauf achten, nicht zu viel einzufüllen, damit nichts überläuft. Schließen Sie das Gerät und backen Sie die Waffeln, bis sie goldbraun und knusprig sind. Nehmen Sie die Waffeln vorsichtig aus dem Gerät und wiederholen Sie den Vorgang mit dem restlichen Teig und der Füllung. Guten Appetit!

**Tipp:** Verwenden Sie einen Spritzbeutel, um den Karamell leichter auf das Waffeleisen aufzutragen. Servieren Sie die Waffeln heiß für maximalen Genuss. Sie können mit einer Kugel Vanilleeis oder hausgemachter Schlagsahne serviert werden.

## GEFÜLLTE WAFFELN MIT LEMON CURD UND HIMBEEREN

### ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

- 250 g Mehl (Typ 45)
- 100 g geschmolzene Butter
- 0,5 TL Salz
- 30 cl Milch
- 40 g Zucker
- Abrieb von ½ Zitrone
- 10 g Backpulver
- 4 EL Himbeermarmelade
- 2 Eier
- 4 EL Lemon Curd

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in einer Schüssel vermengen. In der Mitte eine Mulde formen und die verquirlten Eier, die geschmolzene Butter und die Milch nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Das Waffeleisen vorheizen. Die Platten leicht einfetten. Eine dünne Schicht Teig eingießen und bis in die Ecken verteilen. In die Mitte Himbeermarmelade und Lemon Curd geben. Mit Teig bedecken. Nicht überfüllen. Das Waffeleisen schließen und die Waffeln goldbraun und knusprig backen. Die Waffeln vorsichtig herausnehmen und mit dem restlichen Teig fortfahren. Genießen.

**Tipp:** Für ein optimales Ergebnis stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät gut vorgeheizt ist, bevor Sie mit dem Backen der Waffeln beginnen. Verwenden Sie Spritzbeutel, um Marmelade und Lemon Curd leichter auf das Waffeleisen aufzutragen. Servieren Sie diese Waffeln warm für maximalen Genuss.

## GEFÜLLTE WAFFELN MIT NUTELLA UND BANANE

### ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

- 250 g Mehl (Typ 45)
- 100 g geschmolzene Butter
- 0,5 TL Salz
- 30 cl Milch
- 40 g Zucker
- 4 EL Nutella
- 10 g Backpulver
- 1 Banane in Scheiben geschnitten
- 2 Eier

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in einer Schüssel vermengen. In der Mitte eine Mulde formen und Eier, Butter und Milch nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Das Waffeleisen vorheizen. Die Platten leicht einfetten. Eine dünne Schicht Teig eingießen und bis in die Ecken verteilen. Nutella in die Mitte geben und Bananenscheiben (ca. 4) darauflegen. Mit Teig bedecken. Nicht überfüllen. Die Waffeln goldbraun und knusprig backen. Die Waffeln vorsichtig herausnehmen und wiederholen. Genießen.

**Tipp:** Für ein optimales Ergebnis stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät gut vorgeheizt ist, bevor Sie mit dem Backen der Waffeln beginnen. Verwenden Sie einen Spritzbeutel, um die Nutella leichter auf das Waffeleisen aufzutragen. Servieren Sie diese Waffeln warm für maximalen Genuss.

## HERZHAFTE GEFÜLLTE WAFFELN MIT RACLETTEKÄSE

### ZUTATEN FÜR 4 WAFFELN

- 250 g Mehl (Typ 45)
- 100 g geschmolzene Butter
- 10 g Backpulver
- 30 cl Milch
- Pfeffer
- 4 Scheiben Raclettekäse
- 0,5 TL Salz
- 8 Scheiben luftgetrockneter Speck
- 2 Eier

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermengen und pfeffern. In der Mitte eine Mulde formen und Eier, Butter und Milch nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Das Waffeleisen vorheizen. Die Raclette-Scheiben halbieren, den Käse auf eine Scheibe Speck legen und mit einer zweiten Scheibe bedecken. Die Platten leicht einfetten. Eine dünne Schicht Teig eingießen und bis in die Ecken verteilen. Das Sandwich darauflegen und mit Teig bedecken. Nicht überfüllen. Das Waffeleisen schließen und die Waffeln goldbraun und knusprig backen. Mit dem restlichen Teig wiederholen. Genießen.

**Tipp:** Die Waffeln sofort servieren, idealerweise mit grünem Salat. Der Speck kann durch luftgetrockneten Schinken ersetzt werden. Für eine vegetarische Variante Pilze oder gegrilltes Gemüse verwenden.

## HERZHAFTE WAFFELN MIT SCHINKEN-KÄSE-FÜLLUNG

### ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

- 250 g Mehl (Typ 45)
- 100 g geschmolzene Butter
- 10 g Backpulver
- 30 cl Milch
- Pfeffer
- 2 Scheiben Kochschinken, halbiert
- 0,5 TL Salz
- 120 g geriebener Emmentaler
- 2 Eier

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min30

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermengen und pfeffern. In der Mitte eine Mulde formen und Eier, Butter und Milch nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Das Waffeleisen vorheizen. Auf jede halbe Scheibe Schinken geriebenen Käse legen und zusammenklappen. Die Platten leicht einfetten. Eine dünne Schicht Teig eingießen und bis in die Ecken verteilen. Den gefüllten Schinken darauflegen und mit Teig bedecken. Die Waffeln goldbraun und knusprig backen. Mit dem restlichen Teig wiederholen. Genießen.

**Tipp:** Getrocknete Kräuter oder Gewürze können dem Teig hinzugefügt werden. Die Waffeln können sofort gegessen oder gekühlt und später wieder aufgewärmt werden.



nl

## GEVULDE WAFELS MET SPECULOOSCRÈME EN CHOCOLADESTUKJES

### INGREDIËNTEN (VOOR 4 WAFELS)

- 250 g bloem
- 1/2 tl zout
- 40 g suiker
- 10 g bakpoeder
- 2 eieren
- 100 g gesmolten boter
- 300 ml melk
- 4 el speculoos
- 100 g chocoladestukjes

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng in een kom de bloem, het zout, de suiker en het bakpoeder. Maak een kuiltje in het midden en voeg geleidelijk de losgeklopte eieren, de gesmolten boter en de melk toe. Meng goed tot een glad en homogeen beslag ontstaat. Verwarm het wafelijzer voor. Vet de platen licht in. Giet een dunne laag beslag en verdeel het goed tot in de hoeken. Voeg de speculooscrème in het midden toe en strooi de chocoladestukjes erover. Bedek met beslag. Niet te vol doen om overlopen te voorkomen. Sluit het apparaat en bak de wafels tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal de wafels voorzichtig uit het apparaat en herhaal met de rest van het beslag en de vulling. Eet smakelijk!

**Tips:** Zorg ervoor dat het wafelijzer goed is voorverwarmd. Gebruik een spuitzak om de speculooscrème gemakkelijker aan te brengen. Serveer warm voor maximale smaak.

## GEVULDE WAFELS MET GEZOUTEN BOTERKARAMEL EN APPELS

### INGREDIËNTEN voor 4 stuks

- 250 g bloem (Type 45)
- 0,5 g zout
- 40 g suiker
- 10 g bakpoeder
- 2 eieren
- 100 g gesmolten boter
- 30 cl melk
- 4 el gezouten boterkaramel
- 1 appel

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng in een kom de bloem, het zout, de suiker en het bakpoeder. Maak een kuiltje in het midden en voeg geleidelijk de losgeklopte eieren, de gesmolten boter en de melk toe. Meng goed tot je een glad en egaal beslag krijgt. Verwarm je apparaat voor. Vet de platen van het apparaat licht in. Giet een dunne laag beslag op de wafelplaten en verdeel het gelijkmatig, zodat het alle hoeken bereikt. Voeg gezouten boterkaramel toe in het midden en leg vervolgens de appelschijfjes erop. Bedek met wat extra beslag en zorg ervoor dat je niet te veel toevoegt om overlopen te voorkomen. Sluit het apparaat en bak de wafels tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal de wafels voorzichtig uit het apparaat en herhaal met het resterende beslag en de vulling. Eet smakelijk!

**Tips:** Gebruik een spuitzak om de karamel gemakkelijker op het wafelijzer aan te brengen. Serveer deze wafels warm voor maximale smaak. Ze kunnen worden geserveerd met een bolletje vanille-ijs of huisgemaakte slagroom.

## GEVULDE WAFELS MET LEMON CURD EN FRAMBOZEN

### INGREDIËNTEN voor 4 stuks

- 250 g bloem (Type 45)
- 0,5 tl zout
- 40 g suiker
- 10 g bakpoeder
- 2 eieren
- 100 g gesmolten boter
- 30 cl melk
- Rasp van 1/2 citroen
- 4 el frambozenjam
- 4 el lemon curd

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng bloem, zout, suiker en bakpoeder in een kom. Maak een kuiltje in het midden en voeg geleidelijk de eieren, gesmolten boter en melk toe, goed mengend tot een glad beslag. Verwarm het wafelijzer voor. Vet de platen licht in. Giet een dunne laag beslag en verdeel tot in de hoeken. Voeg in het midden frambozenjam en lemon curd toe. Bedek met beslag. Niet overbelasten. Sluit het wafelijzer en bak tot de wafels goudbruin en knapperig zijn. Haal de wafels voorzichtig eruit en herhaal met de rest. Serveer.

**Tips:** Voor een optimaal resultaat zorgt u ervoor dat uw apparaat goed is voorverwarmd voordat u begint met het bakken van de wafels. Gebruik spuitzakken om de jam en lemon curd gemakkelijker op het wafelijzer aan te brengen. Serveer deze wafels warm voor maximaal genot.

## GEVULDE WAFELS MET NUTELLA EN BANAAN

### INGREDIËNTEN voor 4 stuks

- 250 g bloem (Type 45)
- 0,5 tl zout
- 40 g suiker
- 10 g bakpoeder
- 2 eieren
- 100 g gesmolten boter
- 30 cl melk
- 4 el Nutella
- 1 banaan in plakjes

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng bloem, zout, suiker en bakpoeder. Maak een kuiltje en voeg eieren, boter en melk geleidelijk toe tot een glad beslag. Verwarm het wafelijzer voor. Vet de platen licht in. Giet een dunne laag beslag en verdeel in de hoeken. Voeg Nutella toe in het midden en leg de plakjes banaan erop (ongeveer 4). Bedek met beslag. Niet overbelasten. Bak goudbruine en knapperige wafels. Herhaal met de rest. Serveer.

**Tips:** Voor een optimaal resultaat zorgt u ervoor dat uw apparaat goed is voorverwarmd voordat u begint met het bakken van de wafels. Gebruik een spuitzak om de Nutella gemakkelijker op het wafelijzer aan te brengen. Serveer deze wafels warm voor maximaal genot.

## HARTIGE GEVULDE WAFELS MET RACLETTEKAAS

### INGREDIËNTEN voor 4 WAFELS

- 250 g bloem (Type 45)
- 10 g bakpoeder
- 0,5 tl zout
- 2 eieren
- 100 g gesmolten boter
- 30 cl melk
- Peper
- 4 plakken raclettekaas
- 8 plakken gedroogd spek

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng bloem, zout en bakpoeder in een kom en breng op smaak met peper. Maak een kuiltje en voeg eieren, boter en melk geleidelijk toe tot een glad beslag ontstaat. Verwarm het wafelijzer voor. Snijd de raclette in tweeën, leg de kaas op een plak spek en dek af met een tweede plak. Vet de platen licht in. Giet een dunne laag beslag en verdeel in de hoeken. Leg het sandwichje erop en dek af met beslag. Niet overbelasten. Bak de wafels goudbruin en knapperig. Herhaal met de rest. Serveer.

**Tips:** Serveer direct met een groene salade. Vervang het spek door gedroogde ham voor variatie. Gebruik paddenstoelen of gegrilde groenten voor een vegetarische versie.

## HARTIGE GEVULDE WAFELS MET HAM EN KAAS

### INGREDIËNTEN voor 4 stuk

- 250 g bloem (Type 45)
- 0,5 tl zout
- 10 g bakpoeder
- 2 eieren
- 50 g gesmolten boter
- 30 cl melk
- Peper
- 2 plakken gekookte ham, gehalveerd
- 120 g geraspte emmentaler

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min30

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng bloem, zout en bakpoeder en breng op smaak met peper. Maak een kuiltje en voeg eieren, boter en melk geleidelijk toe tot een glad beslag. Verwarm het wafelijzer voor. Leg kaas op elke halve plak ham en vouw dicht. Vet de platen licht in. Giet een dunne laag beslag en verdeel in de hoeken. Leg de gevulde ham erop en dek af met beslag. Bak de wafels goudbruin en knapperig. Herhaal met de rest. Serveer.

**Tips:** Je kunt kruiden of specerijen aan het beslag toevoegen. De wafels kunnen direct gegeten worden of gekoeld en later opnieuw opgewarmd.



da

**FYLDTE VAFLER MED SPECULOOSCREME OG CHOKOLADESTYKKER****INGREDIENSER (4 VAFLER)**

- 250 g hvedemel
- ½ tsk salt
- 40 g sukker
- 10 g bagepulver
- 2 æg
- 100 g smeltet smør
- 300 ml mælk
- 4 spsk speculoos
- 100 g chokoladestykker

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

**TRIN OG INSTRUKTIONER:**

I en skål blandes mel, salt, sukker og bagepulver. Lav en fordybning i midten, og tilsæt de sammenpiskede æg, det smeltede smør og mælken lidt ad gangen, mens der røres godt, indtil der opnås en glat og ensartet dej. Forvarm vaffeljernet. Smør pladerne let. Hæld et tyndt lag dej på og fordel det godt ud i hjørnerne. Læg speculooscremen i midten og drys med chokoladestykker. Dæk med dej. Fyld ikke for meget for at undgå, at det løber over. Luk apparatet og bag vafflerne, indtil de er gyldne og sprøde. Tag forsigtigt vafflerne ud af apparatet, og gentag processen med resten af dejen og fyldet. Velbekomme.

**Tips:** For et optimalt resultat skal vaffeljernet være godt forvarmet. Brug en sprøjtepose for nemmere at påføre speculooscremen. Server vafflerne varme for maksimal nydelse.

**FYLDTE VAFLER MED SALT KARAMEL OG ÆBLER****INGREDIENSER til 4 stk.**

- 250 g mel (type 45)
- 0,5 g salt
- 40 g sukker
- 10 g bagepulver
- 2 æg
- 100 g smeltet smør
- 30 cl mælk
- 4 spsk. saltkaramel
- 1 æble

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

**TRIN OG INSTRUKTIONER:**

Bland mel, salt, sukker og bagepulver i en skål. Lav en fordybning i midten og tilsæt gradvist de sammenpiskede æg, det smeltede smør og mælken. Rør godt, indtil du får en glat og ensartet dej. Forvarm apparatet. Smør apparatets plader let med olie. Hæld et tyndt lag dej på vaffelpladerne og fordel det jævnt, så det når ud i alle hjørner. Tilsæt saltet smørkaramel i midten, og læg derefter æbleskiverne ovenpå. Dæk med lidt mere dej, og pas på ikke at fylde for meget for at undgå, at det løber over. Luk apparatet og bag vafflerne, indtil de er gyldne og sprøde. Tag forsigtigt vafflerne ud af apparatet og gentag med resten af dejen og fyldet. Velbekomme!

**Tips:** Brug en sprøjtepose for nemmere at påføre karamellen på vaffeljernet. Server vafflerne varme for maksimal nydelse. De kan serveres med en kugle vanilleis eller hjemmelavet flødeskum.

**FYLDTE VAFLER MED LEMON CURD OG HINDBÆR****INGREDIENSER til 4 stk.**

- 250 g mel (Type 45)
- 0,5 tsk salt
- 40 g sukker
- 10 g bagepulver
- 2 æg
- 100 g smeltet smør
- 30 cl mælk
- Skål af ½ citron
- 4 spsk. hindbærmarmelade
- 4 spsk. lemon curd

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

**TRIN OG INSTRUKTIONER:**

Bland mel, salt, sukker og bagepulver i en skål. Lav en fordybning i midten og tilsæt æg, smør og mælk lidt ad gangen, mens du rører, indtil dejen er glat. Forvarm vaffeljernet. Smør pladerne let. Hæld et tyndt lag dej på og fordel i hjørnerne. Læg hindbærmarmelade og lemon curd i midten. Dæk med dej. Undgå overfyldning. Luk vaffeljernet og bag vafflerne gyldne og sprøde. Tag vafflerne forsigtigt ud og gentag. Server.

**Tips:** For det bedste resultat skal du sørge for, at dit apparat er godt forvarmet, før du begynder at bage vafflerne. Brug sprøjteposer til nemmere at påføre marmelade og lemon curd på vaffeljernet. Server disse vaffler varme for maksimal nydelse.

**FYLDTE VAFLER MED NUTELLA OG BANAN****INGREDIENSER til 4 stk.**

- 250 g mel (Type 45)
- 0,5 tsk salt
- 40 g sukker
- 10 g bagepulver
- 2 æg
- 100 g smeltet smør
- 30 cl mælk
- 4 spsk. Nutella
- 1 banan i skiver

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

**TRIN OG INSTRUKTIONER:**

Bland mel, salt, sukker og bagepulver i en skål. Lav en fordybning og tilsæt æg, smør og mælk lidt ad gangen til dejen er glat. Forvarm vaffeljernet. Smør pladerne let. Hæld et tyndt lag dej på og fordel i hjørnerne. Tilsæt Nutella i midten og læg bananskiverne (ca. 4). Dæk med dej. Undgå overfyldning. Bag vafflerne gyldne og sprøde. Gentag. Server.

**Tips:** For det bedste resultat skal du sørge for, at dit apparat er godt forvarmet, før du begynder at bage vafflerne. Brug en sprøjtepose til nemmere at påføre Nutella på vaffeljernet. Server disse vaffler varme for maksimal nydelse.

**FYLDTE SALTE VAFLER MED RACLETTEOST****INGREDIENSER TIL 4 VAFLER**

- 250 g mel (Type 45)
- 10 g bagepulver
- 0,5 tsk salt
- 2 æg
- 100 g smeltet smør
- 30 cl mælk
- Peber
- 4 skiver racletteost
- 8 skiver tørret bacon

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

**TRIN OG INSTRUKTIONER:**

Bland mel, salt og bagepulver i en skål og krydr med peber. Lav en fordybning og tilsæt æg, smør og mælk lidt ad gangen, til dejen er glat. Forvarm vaffeljernet. Del racletteosten i to, læg den på en skive bacon og dæk med en anden skive. Smør pladerne let. Hæld et tyndt lag dej på og fordel i hjørnerne. Læg sandwichfyldet på og dæk med dej. Bag vafflerne gyldne og sprøde. Gentag med resten. Server.

**Tips:** Server straks med en grøn salat. Bacon kan erstattes med lufttørret skinke. Til vegetarisk version bruges svampe eller grøntsager.

**SALTE FYLDTE VAFLER MED SKINKE OG OST****INGREDIENSER til 4 stk.**

- 250 g mel (Type 45)
- 0,5 tsk salt
- 10 g bagepulver
- 2 æg
- 50 g smeltet smør
- 30 cl mælk
- Peber
- 2 skiver kogt skinke, delt i to
- 120 g revet emmentaler

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min30

**TRIN OG INSTRUKTIONER:**

Bland mel, salt og bagepulver og krydr med peber. Lav en fordybning og tilsæt æg, smør og mælk gradvist, til dejen er glat. Forvarm vaffeljernet. Læg ost på hver halve skive skinke og fold sammen. Smør pladerne let. Hæld dej på, fordel i hjørnerne, læg fyldet og dæk med dej. Bag vafflerne gyldne og sprøde. Gentag. Server.

**Tips:** Tilsæt gerne tørrede krydderurter eller krydderier. Vafflerne kan spises med det samme eller gemmes og genopvarmes.



SV

## FYLDA VÅFFLOR MED SPECULOOSKRÄM OCH CHOKLADBITAR

### INGREDIENSER (4 VÅFFLOR)

- 250 g vetemjöl
- ½ tsk salt
- 40 g socker
- 10 g bakpulver
- 2 ägg
- 100 g smält smör
- 300 ml mjölk
- 4 msk speculooskräm
- 100 g chokladbitar

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, salt, socker och bakpulver i en skål. Gör en fördjupning i mitten och tillsätt de uppvispade äggen, det smälta smöret och mjölken gradvis, och rör om ordentligt tills en slät och jämn smet erhålls. Värm upp våffeljärnet. Smörj plattorna lätt. Håll på ett tunt lager smet och fördela det väl i hörnen. Lägg speculooskrämen i mitten och strö över chokladbitarna. Täck med smet. Fyll inte för mycket för att undvika att det rinner över. Stäng järnet och grädda våfflorna tills de är gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut våfflorna ur järnet och upprepa med resterande smet och fyllning. Smaklig måltid.

**Tips:** Se till att våffeljärnet är ordentligt uppvärmt innan gräddning. Använd en spritspåse för att enklare applicera speculooskrämen. Servera våfflorna varma.

## FYLDA VÅFFLOR MED SALT KOLASÅS OCH ÄPPLEN

### INGREDIENSER för 4 stycken

- 250 g mjöl (Typ 45)
- 0,5 g salt
- 40 g socker
- 10 g bakpulver
- 2 ägg
- 100 g smält smör
- 30 cl mjölk
- 4 msk salt kolasås
- 1 äpple

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, salt, socker och bakpulver i en skål. Gör en fördjupning i mitten och tillsätt gradvis de uppvispade äggen, det smälta smöret och mjölken. Blanda väl tills du får en slät och jämn smet. Förvärm apparaten. Smörj apparatens plattor lätt med olja. Håll ett tunt lager smet på våffelplattorna och fördela det jämnt så att det når alla hörn. Tillsätt salt kolasås i mitten och lägg sedan äppelskivorna ovanpå. Täck med lite mer smet och se till att inte fylla för mycket för att undvika att det rinner över. Stäng apparaten och grädda våfflorna tills de är gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut våfflorna ur apparaten och upprepa med resten av smeten och fyllningen. Smaklig måltid!

**Tips:** Använd en spritspåse för att lättare applicera kolasåsen på våffeljärnet. Servera våfflorna varma för bästa smakupplevelse. De kan serveras med en kula vaniljglass eller hemgjord vispgräddde.

## FYLDA VÅFFLOR MED LEMON CURD OCH HALLON

### INGREDIENSER för 4 stycken

- 250 g mjöl (Typ 45)
- 0,5 tsk salt
- 40 g socker
- 10 g bakpulver
- 2 ägg
- 100 g smält smör
- 30 cl mjölk
- Rivet skal av ½ citron
- 4 msk hallonsylt
- 4 msk lemon curd

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, salt, socker och bakpulver i en skål. Gör en grop i mitten och tillsätt ägg, smör och mjölk gradvis under omrörning tills smeten är slät. Värm våffeljärnet. Smörj plattorna lätt. Håll ett tunt lager smet och fördela i hörnen. Lägg hallonsylt och lemon curd i mitten. Täck med smet. Fyll inte för mycket. Grädda våfflorna tills de är gyllene och krispiga. Ta ut våfflorna försiktigt och upprepa. Servera.

**Tips:** För bästa resultat, se till att apparaten är ordentligt förvärmad innan du börjar grädda våfflorna. Använd spritspåsar för att lättare applicera sylt och lemon curd på våffeljärnet. Servera våfflorna varma för maximal njutning.

## FYLDA VÅFFLOR MED NUTELLA OCH BANAN

### INGREDIENSER för 4 stycken

- 250 g mjöl (Typ 45)
- 0,5 tsk salt
- 40 g socker
- 10 g bakpulver
- 2 ägg
- 100 g smält smör
- 30 cl mjölk
- 4 msk Nutella
- 1 banan i skivor

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, salt, socker och bakpulver. Gör en grop och tillsätt ägg, smör och mjölk gradvis till en slät smet. Värm våffeljärnet. Smörj plattorna lätt. Håll smet, fördela i hörnen, tillsätt Nutella i mitten och lägg bananskivor (ca 4). Täck med smet. Fyll inte för mycket. Grädda gyllene och krispiga våfflor. Upprepa. Servera.

**Tips:** För bästa resultat, se till att apparaten är ordentligt förvärmad innan du börjar grädda våfflorna. Använd en spritspåse för att lättare applicera Nutella på våffeljärnet. Servera våfflorna varma för maximal njutning.

## SALTA FYLLDA VÅFFLOR MED RACLETTEOST

### INGREDIENSER FÖR 4 VÅFFLOR

- 250 g mjöl (Typ 45)
- 10 g bakpulver
- 0,5 tsk salt
- 2 ägg
- 100 g smält smör
- 30 cl mjölk
- Pepper
- 4 skivor racletteost
- 8 skivor torkat bacon

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, salt och bakpulver och krydda med peppar. Gör en grop och tillsätt ägg, smör och mjölk gradvis till en slät smet. Värm våffeljärnet. Dela racletteosten, lägg den på bacon och täck med ytterligare en skiva. Smörj plattorna lätt. Håll i smet, fördela i hörnen, lägg fyllningen och täck med smet. Grädda tills våfflorna är gyllene och krispiga. Upprepa. Servera.

**Tips:** Servera direkt med gränsallad. Byt bacon mot lufttorkad skinka. För vegetarisk version, använd svamp eller grillade grönsaker.

## SALTA FYLLDA VÅFFLOR MED SKINKA OCH OST

### INGREDIENSER för 4 stycken

- 250 g mjöl (Typ 45)
- 0,5 tsk salt
- 10 g bakpulver
- 2 ägg
- 50 g smält smör
- 30 cl mjölk
- Pepper
- 2 skivor kokt skinka, delade
- 120 g riven emmentaler

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min30

### STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, salt och bakpulver och krydda med peppar. Gör en grop och tillsätt ägg, smör och mjölk gradvis till en slät smet. Värm våffeljärnet. Lägg ost på varje halva skinkaskiva och vik ihop. Smörj plattorna lätt. Håll smet, fördela i hörnen, lägg fyllningen och täck med smet. Grädda gyllene och krispiga. Upprepa. Servera.

**Tips:** Tillsätt gärna örter eller kryddor i smeten. Våfflorna kan ätas direkt eller sparas och värmas upp igen.

## FYLTE VAFLER MED SPECULOOSKREM OG SJOKOLADEBITER

### INGREDIENSER (4 VAFLER)

- 250 g hvetemel
- ½ ts salt
- 40 g sukker
- 10 g bakepulver
- 2 egg
- 100 g smeltet smør
- 300 ml melk
- 4 ss speculoos
- 100 g sjokoladebiter

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### TRINN OG INSTRUKSJONER:

I en bolle blandes mel, salt, sukker og bakepulver. Lag en grop i midten og tilsett de sammenvispede eggene, det smeltede smøret og melken litt etter litt, mens du rører godt til du får en jevn og glatt røre. Forvarm vaffeljernet. Smør platene lett. Hell et tynt lag røre og fordel det godt ut i hjørnene. Legg speculooskremen i midten og dryss over sjokoladebitene. Dekk med røre. Ikke fyll for mye for å unngå at det renner over. Lukk jernet og stek vafleene til de er gyldne og sprø. Ta forsiktig vafleene ut av jernet og gjenta prosessen med resten av røren og fyllet. God appetitt.

**Tips:** Sørg for at vaffeljernet er godt forvarmet. Bruk sprøytepose for enklere påføring av speculooskremen. Server varme.

## FYLTE VAFLER MED SALT KARAMELL OG EPLER

### INGREDIENSER til 4 stk

- 250 g mel (Type 45)
- 0,5 g salt
- 40 g sukker
- 10 g bakepulver
- 2 egg
- 100 g smeltet smør
- 30 cl melk
- 4 ss salt karamell
- 1 eple

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### TRINN OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, salt, sukker og bakepulver i en bolle. Lag en grop i midten og tilsett gradvis de sammenvispede eggene, det smeltede smøret og melken. Bland godt til du får en glatt og jevn røre. Forvarm apparatet. Smør platene i apparatet lett med olje. Hell et tynt lag røre på vaffelplatene og fordel det jevnt slik at det når alle hjørner. Tilsett salt karamell med smør i midten, og legg deretter epleskivene oppå. Dekk med litt mer røre, og pass på å ikke fylle for mye for å unngå at det renner over. Lukk apparatet og stek vafleene til de er gyldne og sprø. Ta forsiktig vafleene ut av apparatet og gjenta med resten av røren og fyllet. Vel bekomme!

**Tips:** Bruk sprøytepose for enklere påføring av karamell på vaffeljernet. Server vafleene varme for maksimal nytelse. De kan serveres med en kule vaniljeis eller hjemmelaget krem.

## FYLTE VAFLER MED LEMON CURD OG BRINGEBÆR

### INGREDIENSER til 4 stk

- 250 g mel (Type 45)
- 0,5 ts salt
- 40 g sukker
- 10 g bakepulver
- 2 egg
- 100 g smeltet smør
- 30 cl melk
- Revet skall av ½ sitron
- 4 ss bringebærsyltetøy
- 4 ss lemon curd

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### TRINN OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, salt, sukker og bakepulver i en bolle. Lag en grop i midten og tilsett egg, smør og melk gradvis mens du rører til røren er jevn. Forvarm vaffeljernet. Smør platene lett. Hell et tynt lag røre og fordel i hjørnene. Legg syltetøy og lemon curd i midten. Dekk med røre. Ikke overfyll. Stek vafleene til de er gyldne og sprø. Ta dem forsiktig ut og gjenta. Server.

**Tips:** For best resultat, sørg for at apparatet er godt forvarmet før du begynner å stekte vafleene. Bruk sprøyteposer for enklere å påføre syltetøy og lemon curd på vaffeljernet. Server vafleene varme for maksimal nytelse.

## FYLTE VAFLER MED NUTELLA OG BANAN

### INGREDIENSER til 4 stk

- 250 g mel (Type 45)
- 0,5 ts salt
- 40 g sukker
- 10 g bakepulver
- 2 egg
- 100 g smeltet smør
- 30 cl melk
- 4 ss Nutella
- 1 banan i skiver

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### TRINN OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, salt, sukker og bakepulver. Lag en grop og tilsett egg, smør og melk gradvis til røren er glatt. Forvarm vaffeljernet. Smør platene lett. Hell røre, fordel i hjørnene, tilsett Nutella i midten og legg bananskiver (ca. 4). Dekk med røre. Ikke overfyll. Stek gyline og sprø vafle. Gjenta Server.

**Tips:** For best resultat, sørg for at apparatet er godt forvarmet før du begynner å stekte vafleene. Bruk en sprøytepose for enklere å påføre Nutella på vaffeljernet. Server vafleene varme for maksimal nytelse.

## SALTE FYLTE VAFLER MED RACLETTEOST

### INGREDIENSER TIL 4 VAFLER

- 250 g mel (Type 45)
- 10 g bakepulver
- 0,5 ts salt
- 2 egg
- 100 g smeltet smør
- 30 cl melk
- Pepper
- 4 skiver racletteost
- 8 skiver speket bacon

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### TRINN OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, salt og bakepulver og smak til med pepper. Lag en grop og tilsett egg, smør og melk gradvis til røren er jevn. Forvarm vaffeljernet. Del racletteosten i to, legg på bacon og dekk med en ny skive. Smør platene lett. Hell røre, fordel i hjørnene, legg fyllet og dekk med røre. Stek til gyline og sprø vafle. Gjenta. Server.

**Tips:** Server straks med grønn salat. Bacon kan erstattes med spekeskinke. Til vegetarisk variant, bruk sopp eller grillede grønnsaker.

## SALTE FYLTE VAFLER MED SKINKE OG OST

### INGREDIENSER til 4 stk

- 250 g mel (Type 45)
- 0,5 ts salt
- 10 g bakepulver
- 2 egg
- 50 g smeltet smør
- 30 cl melk
- Pepper
- 2 skiver kokt skinke, delt i to
- 120 g revet emmentaler

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min30

### TRINN OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, salt og bakepulver og smak til med pepper. Lag en grop og tilsett egg, smør og melk gradvis til røren er glatt. Forvarm vaffeljernet. Legg ost på hver halve skinkeskive og brett sammen. Smør platene lett. Hell røre, fordel i hjørnene, legg fyllet og dekk med røre. Stek gyline og sprø vafle. Gjenta. Server.

**Tips:** Urter eller krydder kan tilsettes røren. Vafleene kan spises med en gang eller varmes opp senere.



fi

## TÄYTETYT VOHVELIT SPECULOOS-KREEMILLÄ JA SUKLAAPALOILLA

### AINEKSET (4 VOHVELIA)

- 250 g vehnä jauhoja
- ½ tl suolaa
- 40 g sokeria
- 10 g leivinjauhetta
- 2 kananmunaa
- 100 g sulatettua voita
- 300 ml maitoa
- 4 rkl speculoos-levitettä
- 100 g suklaapaloja

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### VAIHEET JA OHJEET:

Parhaan tuloksen saamiseksi varmista, että laite on kunnolla esilämmitetty ennen vohvelien paistamisen aloittamista. Käytä pursotinpusssia, jotta speculoos-kerma on helpompi levittää vohveliraudalle. Tarjoile vohvelit lämpiminä, jotta ne maistuvat parhaimmillaan.

**Vinkit:** Parhaan tuloksen saamiseksi varmista, että laite on kunnolla esilämmitetty ennen vohvelien paistamisen aloittamista. Käytä pursotinpusssia, jotta speculoos-kerma on helpompi levittää vohveliraudalle. Tarjoile vohvelit lämpiminä, jotta ne maistuvat parhaimmillaan.

## TÄYTETYT VOHVELIT SUOLATULLA KARAMELLILLA JA OMENOILLA

### AINEKSET 4 kappaleelle

- 250 g vehnä jauhoja (Tyyppi 45)
- 0,5 g suolaa
- 40 g sokeria
- 10 g leivinjauhetta
- 2 kananmunaa
- 100 g sulatettua voita
- 30 cl maitoa
- 4 rkl suolattua karamellia
- 1 omena

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### VAIHEET JA OHJEET:

Sekoita kulhossa jauhot, suola, sokeri ja leivinjauhe. Tee keskelle kuoppa ja lisää vähitellen vatkatut munat, sulatettu voi ja maito. Sekoita hyvin, kunnes saat sileän ja tasaisen taikinan. Esilämmitä laite. Voitele laitteen levyt kevyesti öljyllä. Kaada ohut kerros taikinaa vohvelilevyille ja levitä se tasaisesti niin, että se ulottuu kaikkiin kulmiin. Lisää keskelle suolainen voikaramelli ja aseta omenaviipaleet päälle. Peitä hieman lisätaikinaa varoen täyttämästä liikaa, jotta taikina ei valu yli. Sulje laite ja paista vohveleita, kunnes ne ovat kullanruskeita ja rapeita. Ota vohvelit varovasti pois laitteesta ja toista lopulla taikinaa ja täytteellä. Hyvää ruokahalua!

**Vinkit:** Käytä pursotinpusssia karamellin levittämiseen helpommin vohvelirautaan. Tarjoile vohvelit lämpiminä parhaan nautinnon saavuttamiseksi. Ne voidaan tarjoilla vaniljajäätelön tai kotitekoisen kermavaahdon kanssa.

## TÄYTETYT VOHVELIT LEMON CURDILLA JA VADELMILLA

### AINEKSET 4 kappaleelle

- 250 g vehnä jauhoja (Tyyppi 45)
- 0,5 tl suolaa
- 40 g sokeria
- 10 g leivinjauhetta
- 2 kananmunaa
- 100 g sulatettua voita
- 30 cl maitoa
- Raastettu kuori ½ sitruunasta
- 4 rkl vadelmahilloa
- 4 rkl lemon curdia

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### VAIHEET JA OHJEET:

Sekoita jauhot, suola, sokeri ja leivinjauhe kulhossa. Tee keskelle kuoppa ja lisää munat, voi ja maito vähitellen sekoittaen tasaisesti taikinaksi. Esilämmitä vohvelirautaa. Voitele levyt kevyesti. Kaada ohut kerros taikinaa ja levitä reunoihin. Lisää keskelle vadelmahillo ja lemon curd. Peitä taikinaa. Älä täytä liikaa. Paista vohvelit kullanruskeiksi ja rapeiksi. Irrota varovasti ja toista. Tarjoile.

**Vinkit:** Parhaan tuloksen saamiseksi varmista, että laite on hyvin esilämmitetty ennen kuin aloitat vohveleiden paistamisen. Käytä pursotinpusseja, jotta hillon ja lemon curdin levittäminen vohveliraudalle on helpompaa. Tarjoile vohvelit lämpiminä parhaan nautinnon saavuttamiseksi.

## TÄYTETYT VOHVELIT NUTELLALLA JA BANAANILLA

### AINEKSET 4 kappaleelle

- 250 g vehnä jauhoja (Tyyppi 45)
- 0,5 tl suolaa
- 40 g sokeria
- 10 g leivinjauhetta
- 2 kananmunaa
- 100 g sulatettua voita
- 30 cl maitoa
- 4 rkl Nutellaa
- 1 banaani viipaloituna

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### VAIHEET JA OHJEET:

Sekoita jauhot, suola, sokeri ja leivinjauhe. Tee kuoppa ja lisää munat, voi ja maito vähitellen tasaisesti taikinaksi. Esilämmitä vohvelirautaa. Voitele levyt kevyesti. Lisää taikinaa, levitä kulmiin, lisää Nutella keskelle ja banaaniviipaleet (noin 4). Peitä taikinaa. Älä täytä liikaa. Paista kullanruskeiksi ja rapeiksi. Toista. Tarjoile.

**Vinkit:** Parhaan tuloksen saamiseksi varmista, että laite on hyvin esilämmitetty ennen kuin aloitat vohveleiden paistamisen. Käytä pursotinpusssia, jotta Nutellan levittäminen vohveliraudalle on helpompaa. Tarjoile vohvelit lämpiminä parhaan nautinnon saavuttamiseksi.

## SUOLAISET TÄYTETYT VOHVELIT RACLETTEJUUSTOLLA

### AINEKSET 4 VOHVELILLE

- 250 g vehnä jauhoja (Tyyppi 45)
- 10 g leivinjauhetta
- 0,5 tl suolaa
- 2 kananmunaa
- 100 g sulatettua voita
- 30 cl maitoa
- Pippuria
- 4 viipaleetta raclettejuustoa
- 8 viipaleetta kuivattua pekonia

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### VAIHEET JA OHJEET:

Sekoita jauhot, suola ja leivinjauhe ja mausta pippurilla. Tee kuoppa ja lisää munat, voi ja maito vähitellen tasaisesti taikinaksi. Esilämmitä vohvelirautaa. Puolita raclettejuusto, laita pekonin päälle ja peitä toisella viipaleella. Voitele levyt kevyesti. Lisää taikinaa, levitä kulmiin, lisää täyte ja peitä taikinaa. Paista kullanruskeiksi. Toista. Tarjoile.

**Vinkit:** Tarjoile heti vihreän salaatin kanssa. Pekoni voidaan korvata ilmakuivatulla kinkulla. Kasvisversion sopivat sienet tai grillatut vihannekset.

## SUOLAISET TÄYTETYT VOHVELIT KINKULLA JA JUUSTOLLA

### AINEKSET 4 kappaleelle

- 250 g vehnä jauhoja (Tyyppi 45)
- 0,5 tl suolaa
- 10 g leivinjauhetta
- 2 kananmunaa
- 50 g sulatettua voita
- 30 cl maitoa
- Pippuria
- 2 viipaleetta keittokinkkua, puoliksi leikattuna
- 120 g raastettua emmentali juustoa

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min30

### VAIHEET JA OHJEET:

Sekoita jauhot, suola ja leivinjauhe ja mausta pippurilla. Tee kuoppa ja lisää munat, voi ja maito vähitellen tasaisesti taikinaksi. Esilämmitä vohvelirautaa. Laita juustoa kinkun päälle ja taita kiinni. Voitele levyt kevyesti. Lisää taikinaa, levitä kulmiin, lisää täyte ja peitä taikinaa. Paista kullanruskeiksi. Toista. Tarjoile.

**Vinkit:** Taikinaan voi lisätä yrttejä tai mausteita. Vohvelit voi syödä heti tai säilyttää ja lämmittää uudelleen.



uk

**ВАФЛІ З НАЧИНКОЮ З КРЕМУ СПЕКУЛОС І ШОКОЛАДНИХ ШМАТОЧКІВ****ІНГРЕДІЄНТИ (НА 4 ВАФЛІ)**

- 250 г борошна
- ½ ч. л. солі
- 40 г цукру
- 10 г розпушувача
- 2 яйця
- 100 г розтопленого масла
- 300 мл молока
- 4 ст. л. крему спекулос
- 100 г шоколадних шматочків

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

**ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:**

У мисці змішайте борошно, сіль, цукор і розпушувач. Зробіть заглиблення в центрі та поступово додайте збиті яйця, розтоплене масло й молоко, ретельно перемішуючи, щоб отримати гладке й однорідне тісто. Розігрійте вафельницю. Злегка змастіть пластини приладу. Налийте тонкий шар тіста і добре розподіліть його по кутах. Викладіть крем спекулос у центр і посипте шоколадними шматочками. Накрийте тістом. Не переповнюйте, щоб уникнути витікання. Закрийте прилад і випікайте вафлі, поки вони не стануть золотистими та хрусткими. Обережно вийміть вафлі з приладу та повторіть процес з рештою тіста й начинки. Смачного.

**Поради:** Для найкращого результату переконайтеся, що вафельниця добре розігріта. Використовуйте кондитерський мішок для зручного нанесення крему спекулос. Подавайте вафлі гарячими.

**ВАФЛІ З НАЧИНКОЮ З СОЛОНІ КАРАМЕЛІ ТА ЯБЛУК****ІНГРЕДІЄНТИ НА 4 ШТУКИ**

- 250 г борошна (тип 45)
- 0,5 г солі
- 40 г цукру
- 10 г розпушувача
- 2 яйця
- 100 г розтопленого масла
- 30 мл молока
- 4 ст. л. солоні карамелі
- 1 яблуко

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

**ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:**

У мисці змішайте борошно, сіль, цукор і розпушувач. Зробіть заглиблення в центрі та поступово додайте збиті яйця, розтоплене масло й молоко, добре перемішуючи, доки не отримаєте гладке та однорідне тісто. Розігрійте прилад. Злегка змастіть пластини приладу олією. Налийте тонкий шар тіста на пластини для вафель і рівномірно розподіліть його, щоб воно дісталось до всіх кутів. Додайте солону карамель із маслом у центр, а потім викладіть зверху скибочки яблука. Накрийте ще невеликою кількістю тіста, стежачи, щоб не перелити, щоб уникнути витікання. Закрийте прилад і готуйте вафлі, доки вони не стануть золотистими та хрусткими. Обережно дістаньте вафлі з приладу, потім повторіть із рештою тіста та начинки. Смачного!

**Поради:** Використовуйте кондитерський мішок для зручнішого нанесення карамелі на вафельницю. Подавайте вафлі гарячими для максимального смаку. Їх можна подавати з кулькою ванільного морозива або домашніми збитими вершками.

**ВАФЛІ З НАЧИНКОЮ З LEMON CURD ТА МАЛИНИ****ІНГРЕДІЄНТИ НА 4 ШТУКИ**

- 250 г борошна (тип 45)
- 0,5 ч. л. солі
- 40 г цукру
- 10 г розпушувача
- 2 яйця
- 100 г розтопленого масла
- 30 cl молока
- Цедра ½ лимона
- 4 ст. л. малинового джему
- 4 ст. л. lemon curd

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

**ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:**

У мисці змішайте борошно, сіль, цукор і розпушувач. Зробіть заглиблення в центрі та поступово додайте яйця, масло й молоко, ретельно перемішуючи до однорідної маси. Розігрійте вафельницю. Злегка змастіть пластини. Вилийте тонкий шар тіста й розподіліть по кутах. Додайте в центр малиновий джем і lemon curd. Накрийте тістом. Не переповнюйте. Випікайте вафлі до золотистості та хрусткої скоринки. Обережно дістаньте вафлі та повторіть процес. Смачного.

**Поради:** Для найкращого результату переконайтеся, що ваш прилад добре розігрітий перед початком випікання вафель. Використовуйте кондитерські мішки, щоб легше нанести джем і lemon curd на вафельницю. Подавайте ці вафлі гарячими для максимальної насолоди.

**ВАФЛІ З НАЧИНКОЮ З NUTELLA ТА БАНАНА****ІНГРЕДІЄНТИ НА 4 ШТУКИ**

- 250 г борошна (тип 45)
- 0,5 ч. л. солі
- 40 г цукру
- 10 г розпушувача
- 2 яйця
- 100 г розтопленого масла
- 30 cl молока
- 4 ст. л. Nutella
- 1 банан, нарізаний кружальцями

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

**ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:**

У мисці змішайте борошно, сіль, цукор і розпушувач. Зробіть заглиблення та поступово додайте яйця, масло й молоко, добре перемішуючи до однорідної маси. Розігрійте вафельницю. Злегка змастіть пластини. Вилийте тісто, розподіліть по кутах, додайте Nutella в центр і кружальця банана (приблизно 4). Накрийте тістом. Не переповнюйте. Випікайте до золотистості та хрусткої скоринки. Повторіть з рештою. Смачного.

**Поради:** Для найкращого результату переконайтеся, що ваш прилад добре розігрітий перед початком випікання вафель. Використовуйте кондитерський мішок, щоб легше нанести Nutella на вафельницю. Подавайте ці вафлі гарячими для максимальної насолоди.

**СОЛОНІ ВАФЛІ З НАЧИНКОЮ З СИРУ РАКЛЕТ****ІНГРЕДІЄНТИ НА 4 ВАФЛІ**

- 250 г борошна (тип 45)
- 10 г розпушувача
- 0,5 ч. л. солі
- 2 яйця
- 100 г розтопленого масла
- 30 cl молока
- Перець
- 4 скибки сиру раклет
- 8 скибок в'яленого бекону

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

**ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:**

У мисці змішайте борошно, сіль і розпушувач, додайте перець. Зробіть заглиблення і поступово додайте яйця, масло та молоко, ретельно перемішуючи. Розігрійте вафельницю. Розріжте сир навпіл, викладіть на бекон і накрийте іншою скибкою. Злегка змастіть пластини. Вилийте тісто, розподіліть по кутах, викладіть начинку та накрийте тістом. Випікайте до золотистості скоринки. Повторіть з рештою. Смачного.

**Поради:** Подавайте одразу з зеленим салатом. Бекон можна замінити в'яленою шинкою. Для вегетаріанської версії використовуйте гриби або овочі на грилі.

**СОЛОНІ ФАРШИРОВАНІ ВАФЛІ З ШИНКОЮ ТА СИРОМ****ІНГРЕДІЄНТИ НА 4 ШТУКИ**

- 250 г борошна (тип 45)
- 0,5 ч. л. солі
- 10 г розпушувача
- 2 яйця
- 50 г розтопленого масла
- 30 cl молока
- Перець
- 2 скибки вареної шинки, розрізані навпіл
- 120 г тертого сиру ементаль

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min30

**ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:**

У мисці змішайте борошно, сіль і розпушувач, додайте перець. Зробіть заглиблення і поступово додайте яйця, масло та молоко, добре перемішуючи. Розігрійте вафельницю. Викладіть сир на половинку шинки та складіть навпіл. Злегка змастіть пластини. Вилийте тісто, розподіліть по кутах, викладіть начинку та накрийте тістом. Випікайте до золотистості скоринки. Повторіть з рештою. Смачного.

**Поради:** До тіста можна додати сушені трави або спеції. Вафлі можна їсти одразу або зберігати в холодильнику та розігрівати перед подачею.



one appliance  
endless possibilities



and  
more...

20 plates sets to collect

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

1520017590/01

