

Tefal

6

Heart waffle



Snack Collection

Gaufres cœur / Gofry w kształcie serca / Herzwaffel /
Hartjeswafel / Hjertevaffel / Våffelhjärta / Vaffel /
Sydänvohveli / Вафля у формі серця



Snack Collection
2-3 min

Snack Collection
Precision
P3 - 2-3 min

en Summary

Cheesecake heart waffles.....	4
Parmesan and cured ham heart waffles	4
Red velvet heart waffles.....	5
Traditional heart waffles.....	5

fr Sommaire

Gaufres cœur cheesecake	6
Gaufres cœur parmesan et jambon cru	6
Gaufres cœur red velvet.....	7
Bricelets au mascarpone et Gaufres cœur traditionnelles.....	7

pl Podsumowanie

Sernikowe gofry w kształcie serca.....	8
Gofry w kształcie serca z parmezanem i szynką.....	8
Czerwone aksamitne gofry w kształcie serca	9
Tradycyjne gofry w kształcie serca.....	9

de Inhalt

Käsekuchen-Herzwaffeln	10
Herzwaffeln mit Parmesan und Räucherschinken	10
Red-Velvet-Herzwaffeln	11
Traditionelle Herzwaffeln.....	11

nl Overzicht

Cheesecake-hartjeswafels.....	12
Hartjeswafels met Parmezaanse kaas en gerookte ham.....	12
Red velvet hartjeswafels	13
Traditionele hartjeswafels.....	13

da Oversigt

Cheesecake-hjertervafler	14
Hjertervafler med parmesan og saltet skinke	14
Red velvet-hjertervafler	15
Traditionelle hjertervafler.....	15

sv Sammanfattning

Våffelhjärtan med cheesecake.....	16
Våffelhjärtan med parmesan och skinka.....	16
Red velvet-våffelhjärtan	17
Traditionella våffelhjärtan	17

no Sammendrag

Ostekakevafler	18
Vafler med parmesan og spekeskinke.....	18
Red velvet-vafler.....	19
Tradisjonelle vafler	19

fi Yhteenveto

Juustokakkusydänvohvelit.....	20
Sydänvohvelit parmesaanista ja suolatusta kinkusta.....	20
Red velvet -sydänvohvelit	21
Perinteiset sydänvohvelit	21

uk Стислий опис

Вафлі-чізкейк у формі серця	22
Вафля у формі серця з пармезаном і копченою шинкою.....	22
Червоні оксамитові вафлі у формі серця.....	23
Традиційні вафлі у формі серця.....	23



Snack Collection

CHEESECAKE HEART WAFFLES

INGREDIENTS For 12 pieces

- 250 g flour
- 1 pinch of salt
- 1 sachet baking powder
- 75 g sugar
- 2 eggs
- 25 cl milk
- 100 g butter
- 200 g cream cheese (Philadelphia® type)
- 1 tbsp liquid vanilla
- 100 g icing sugar
- 1 tsp vanilla extract
- 1 lemon (zest)
- 250 g sliced strawberries
- 100 g graham crackers or speculoos biscuits, crumbled
- Salt

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Mix the flour, salt and baking powder in a large bowl. Add the eggs and milk and mix well. Add the melted butter and mix until the dough is smooth. Leave to rest for 30 minutes. In another bowl, whisk the fromage frais with the icing sugar, vanilla extract and lemon zest until smooth and creamy. Preheat your appliance. Pour a small ladleful of batter onto the centre of each mould on the waffle plate. Close the appliance and cook until the waffles are golden and crisp. Repeat the process with the rest of the batter. Once the waffles are ready, spread the cream cheese mixture generously over each waffle. Top with the strawberry slices and sprinkle with the crumbled biscuits.

Tips: Serve these cheesecake waffles immediately to savour the contrast between the warm waffles and the fresh filling. For an extra touch of sweetness, drizzle the waffles with chocolate sauce or caramel. Vary the pleasures by replacing the strawberries with other seasonal fruit or even a red fruit compote.

PARMESAN AND CURED HAM HEART WAFFLES

INGREDIENTS For 12 pieces

- 250 g flour
- 1 sachet baking powder
- 2 eggs
- 30 cl milk
- 50 g melted butter
- 80 g cured ham, cut into small matchsticks
- 30 g grated Parmesan cheese
- Pepper

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 3 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Mix the flour, baking powder and salt in a large bowl. In another bowl, lightly beat the eggs, then add the milk and melted butter. Pour the liquid ingredients over the dry mixture and stir just until combined, taking care not to overwork the dough. Add the ham and Parmesan. Mix well. Preheat your appliance. Pour a ladleful of batter into the centre of each mould on the waffle plate. Do not overfill to avoid overflowing. Close the appliance and cook the waffles until golden brown and crispy.

Tips: For added freshness, add herbs such as basil, chives or parsley to the batter. Too much ham or parmesan in the batter can make the waffles too heavy and prevent them from cooking properly. As with other savoury waffle recipes, add a little plain yoghurt or fermented milk to the batter. This will make the waffles softer on the inside.

RED VELVET HEART WAFFLES

INGREDIENTS For 36 pieces

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

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Mix the flour, salt, sugar and baking powder in a large bowl. Add the eggs, milk and vanilla and mix well. Add the melted butter and mix until the dough is smooth. Add the cocoa and colouring and mix well. Leave to rest for 30 minutes. Preheat your appliance. Pour a small ladleful of batter into the centre of each mould on the waffle plate. Close the appliance and cook until the waffles are golden and crisp. Repeat with the remaining batter. Leave the waffles to rest on a wire rack after cooking to keep them crisp.

Tips: Serve these red velvet 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.

TRADITIONAL HEART WAFFLES

INGREDIENTS For 6 pieces

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

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Mix the flour, salt, sugar and baking powder in a large bowl. Add the eggs, milk and vanilla to the flour mixture and 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 each mould on the waffle plate. Close the appliance and cook until the waffles are golden and crisp. Repeat the operation with the rest of the batter.

Tips: Serve the waffles while they are still warm 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.

GAUFRES CŒUR CHEESECAKE

INGRÉDIENTS Pour 12 pièces

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 75 g de sucre
- 2 œufs
- 25 cl de lait
- 100 g de beurre
- 200 g de fromage frais (type Philadelphia®)

- 1 càs de vanille liquide
- 100 g de sucre glace
- 1 càc d'extrait de vanille
- 1 citron (zeste)
- 250 g de fraises coupées en tranches
- 100 g de biscuits Graham ou spéculoos émiettés
- Sel

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un grand récipient, mélangez la farine, le sel et la levure chimique. Ajoutez les œufs et le lait puis mélangez bien. Ajoutez le beurre fondu et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Laissez reposer pendant 30 min. Dans un autre bol, fouettez le fromage frais avec le sucre glace, l'extrait de vanille et le zeste de citron jusqu'à obtenir une consistance lisse et crémeuse.

Préchauffez votre appareil.

Versez une petite louche de pâte au centre de chaque empreinte de la plaque à gaufres.

Fermez l'appareil et laissez cuire jusqu'à ce que les gaufres soient dorées et croustillantes.

Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Une fois les gaufres prêtes, étalez généreusement le mélange de fromage frais sur chaque gaufre.

Garnissez avec les tranches de fraises et parsemez de biscuits émiettés.

Conseils: Servez ces gaufres cheesecake immédiatement pour savourer le contraste entre les gaufres chaudes et la garniture fraîche. Pour une touche de douceur supplémentaire, arrosez les gaufres d'un filet de sauce au chocolat ou de caramel. Pour varier les plaisirs, remplacez les fraises par d'autres fruits de saison ou même par une compote de fruits rouges.

GAUFRES CŒUR PARMESAN ET JAMBON CRU

INGRÉDIENTS Pour 12 pièces

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 30 cl de lait

- 50 g de beurre fondu
- 80 g de jambon cru coupé en petites allumettes
- 30 g de parmesan râpé
- Poivre

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 3 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

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

Dans un autre récipient, battez légèrement les œufs, puis ajoutez le lait et le beurre fondu.

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

Ajoutez le jambon et le parmesan. Mélangez bien.

Préchauffez votre appareil.

Versez une louche de pâte au centre de chaque empreinte de la plaque à gaufres.

Ne surchargez pas pour éviter les débordements.

Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Conseils: Pour plus de fraîcheur, incorporez des herbes dans la pâte, comme du basilic, de la ciboulette ou du persil. Trop de jambon ou de parmesan dans la pâte peut rendre les gaufres trop lourdes et empêcher une bonne cuisson.

Comme pour d'autres recettes de gaufres salées, ajoutez un peu de yaourt nature ou de lait fermenté à la pâte pour des gaufres moelleuses à l'intérieur.

GAUFRES CŒUR RED VELVET

INGRÉDIENTS Pour 36 pièces

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 75 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs

- 1 càs de vanille liquide
- 25 cl de lait
- 100 g de beurre
- 1 càs de cacao
- 1 càs de colorant rouge

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 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 et mélangez bien.

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

Ajoutez le cacao et le colorant et mélangez.

Laissez reposer pendant 30 min.

Faites préchauffer votre appareil.

Versez une petite louche de pâte au centre de chaque empreinte de la plaque à gaufres.

Fermez l'appareil et laissez cuire jusqu'à ce que les gaufres soient dorées et croustillantes.

Répétez avec le reste de la pâte.

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

Conseils: Servez ces gaufres red velvet 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.

GAUFRES CŒUR TRADITIONNELLES

INGRÉDIENTS Pour 6 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
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

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 au mélange de farine et 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 chaque empreinte de la plaque à gaufres.

Fermez l'appareil et laissez cuire jusqu'à ce que les gaufres soient dorées et croustillantes.

Répétez l'opération avec le reste 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.

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



SERNIKOWE GOFRY W KSZTAŁCIE SERCA

SKŁADNIKI 12 sztuk

- 250 g mąki
- 1 szczypta soli
- 1 saszetka proszku do pieczenia
- 75 g cukru
- 2 jaja
- 25 cl mleka
- 100 g masła
- 200 g serka Philadelphia

- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- 100 g cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu wanilii
- Skórka z 1 cytryny
- 250 g truskawek w plasterkach
- 100 g kruszonych krakersów grahamowych lub herbatników Speculoos
- Sól

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 2min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Wymieszaj mąkę, sól i proszek do pieczenia w dużej misce. Dodać jajka i mleko i dobrze wymieszaj. Dodaj roztopione masło i mieszaj, aż ciasto będzie gładkie. Odstaw na 30 minut. W innej misce ubijaj serek z cukrem pudrem, ekstraktem waniliowym i skórką z cytryny aż do uzyskania gładkiej i kremowej konsystencji. Rozgrzej urządzenie. Umieść chochlę ciasta pośrodku każdej foremce płyty do gofrów. Zamknij urządzenie i piecz, aż gofry staną się złote i chrupiące. Powtórz ten proces z resztą ciasta. Gdy gofry będą gotowe, rozsmaruj na nie mieszaninę serka. Dodaj kawałki truskawek i posyp pokruszonymi herbatnikami.

Wskazówki: Podawaj natychmiast, aby rozkoszować się kontrastem między ciepłymi goframi a świeżym nadzieniem. Aby uzyskać odrobinę dodatkowej słodyczy, polej gofry sosem czekoladowym lub karmelem. Możesz zastąpić truskawki innymi sezonowymi owocami lub nawet czerwonym kompotem owocowym.

GOFRY W KSZTAŁCIE SERCA Z PARMEZANEM I SZYNKĄ

SKŁADNIKI 12 sztuk

- 250 g mąki
- 1 saszetka proszku do pieczenia
- 2 jaja
- 30 cl mleka

- 50 g stopionego masła
- 80 g szynki, pokrojonej na kawałki wielkości zapalek
- 30 g startego parmezanu
- Pieprz

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 3 min

KROKI I INSTRUKCJE:

Wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia i sól w dużej misce. W innej misce delikatnie ubij jajka, a następnie dodaj mleko i roztopione masło. Wlej płynne składniki do suchej części i wymieszaj wszystko, aby składniki się połączyły. Nie wyrabiaj przesadnie ciasta. Dodaj szynkę i parmezan. Dobrze wymieszaj. Rozgrzej urządzenie. Umieść chochlę ciasta pośrodku każdej foremce płyty do gofrów. Nie nakładaj zbyt dużo ciasta, aby nie zaczęło wyciekać. Zamknij urządzenie i piecz gofry, aż staną się złociste i chrupiące.

Wskazówki: Aby dodać nieco świeżość, użyj ziół, np. bazylii, szczypiorku lub pietruszki. Zbyt duża ilość szynki lub parmezanu w cieście może sprawić, że gofry będą zbyt ciężkie, co uniemożliwi ich prawidłowe upieczenie. Podobnie jak w przypadku innych przepisów na gofry wytrawne, dodaj do ciasta trochę zwykłego jogurtu lub maślanej. Dzięki temu gofry będą bardziej miękkie od wewnątrz.

CZERWONE AKSAMITNE GOFRY W KSZTAŁCIE SERCA

SKŁADNIKI 36 sztuk

- 250 g mąki
- 1 szczypta soli
- 75 g cukru
- 1 saszetka proszku do pieczenia
- 2 jaja

- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- 25 cl mleka
- 100 g masła
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 1 łyżka czerwonego barwnika

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 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. Dodaj kakao i barwnik oraz dobrze wymieszaj. Odstaw na 30 minut. Rozgrzej urządzenie. Umieść chochlę ciasta pośrodku każdej foremce płyty do gofrów. Zamknij urządzenie i piecz, aż gofry staną się złote i chrupiące. Powtórz z pozostałym ciastem. Po zakończeniu pieczenia gofry należy odłożyć na kratce, aby zachowały chrupkość.

Wskazówki: Czerwone aksamitne gofry podawaj z bitą śmietaną, czerwonymi owocami, syropem klonowym lub gałką lodów waniliowych. Dla prawdziwych miłośników czekolady polej gofry gorącym sosem czekoladowym.

TRADYCYJNE GOFRY W KSZTAŁCIE SERCA

SKŁADNIKI 6 sztuk

- 250 g mąki
- 1 szczypta soli
- 75 g cukru
- 1 saszetka proszku do pieczenia

- 2 jaja
- 25 cl mleka
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- 100 g masła

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

KROKI I INSTRUKCJE:

Wymieszaj mąkę, sól, cukier i proszek do pieczenia w dużej misce. Dodaj jajka, mleko i wanilię do mieszaniny mąki. Dobrze wymieszaj. Dodaj roztopione masło i mieszaj, aż ciasto będzie gładkie. Odstaw na 30 minut. Rozgrzej urządzenie. Umieść chochlę ciasta pośrodku każdej foremce płyty do gofrów. Zamknij urządzenie i piecz, aż gofry staną się złote i chrupiące. Powtórz ten proces z pozostałym ciastem.

Wskazówki: Gofry podawaj, gdy są jeszcze ciepłe. Miłośnikom słodkości podawaj je z cukrem pudrowym, dżemem, miodem, syropem klonowym itp. Aby uzyskać owocowy smak, podawaj ze świeżymi owocami, takimi jak jagody czy plasterki bananów. Możesz również dodać do nich bitą śmietanę lub lody.

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



KÄSEKUCHEN-HERZWAFFELN

ZUTATEN Für 12 Stück

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Backpulver
- 75 g Zucker
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 100 g Butter
- 200 g Frischkäse (Typ Philadelphia®)
- 1 EL flüssige Vanille
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Zitrone (Schale)
- 250 g Erdbeeren in Scheiben
- 100 g Vollkorn-Butterkekse, zerbröckelt
- Salz

Snack Collection
3 Min.
Snack Collection Precision
P3 - 2 Min. 30 Sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Mehl, Salz und Backpulver in eine große Schüssel geben und vermischen. Eier und Milch hinzugeben und gut vermengen.
Die geschmolzene Butter hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 30 Minuten lang ruhen lassen.
In einer anderen Schüssel den Frischkäse mit Puderzucker, Vanilleextrakt und Zitronenschale glatt und cremig verrühren.
Das Gerät vorheizen.
Eine Kelle Teig in die Mitte jeder Form auf der Waffelplatte gießen.
Das Gerät schließen und backen, bis die Waffeln goldbraun und knusprig sind.
Wiederholen Sie den Vorgang mit dem Rest des Teigs.
Wenn die Waffeln fertig sind, verteilen Sie die Frischkäse-Mischung großzügig auf jeder Waffel.
Mit den Erdbeerscheiben belegen und mit den zerbröckelten Keksen bestreuen.

Tipps: Servieren Sie diese Käsekuchen-Waffeln am besten sofort, um den Kontrast zwischen den warmen Waffeln und der frischen Füllung zu genießen. Für einen zusätzlichen Hauch von Süße beträufeln Sie die Waffeln mit Schokoladensauce oder Karamell. Für verschiedene Geschmacksrichtungen können Sie die Erdbeeren durch andere saisonale Früchte oder sogar ein rotes Fruchtkompott ersetzen.

HERZWAFFELN MIT PARMESAN UND RÄUCHERSCHINKEN

ZUTATEN Für 12 Stück

- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Eier
- 300 ml Milch
- 50 g Butter, geschmolzen
- 80 g Räucherschinken, in kleine Stifte geschnitten
- 30 g Parmesan, gerieben
- Pfeffer

Snack Collection
3 Min.
Snack Collection Precision
P3 - 3 Min.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Mehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermischen.
In einer anderen Schüssel die Eier leicht aufschlagen und die Milch 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.
Den Schinken und Parmesan hinzugeben. Gut verrühren.
Das Gerät vorheizen.
Eine Kelle Teig in die Mitte jeder Form auf der Waffelplatte gießen.
Nicht zu viel Teig einfüllen, um Auslaufen zu vermeiden.
Das Gerät schließen und backen, bis die Waffeln goldbraun und knusprig sind.

Tipps: Basilikum, Schnittlauch oder Petersilie in den Teig geben, um für etwas mehr Frische zu sorgen. Zu viel Schinken oder Parmesan im Teig kann dazu führen, dass die Waffeln zu schwer sind und nicht richtig backen. Wie bei anderen herzhaften Waffelrezepten geben Sie etwas Joghurt oder fermentierte Milch in den Teig. Dadurch werden die Waffeln innen saftiger.

RED-VELVET-HERZWAFFELN

ZUTATEN Für 36 Stück

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

Snack Collection
3 Min.
Snack Collection Precision
P3 - 2 Min. 30 Sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in eine große Schüssel geben und vermischen.
Eier, Milch und Vanille hinzugeben und gut vermengen.
Die geschmolzene Butter hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
Den Kakao und die Lebensmittelfarbe hinzugeben und alles gut vermischen.
Den Teig 30 Minuten lang ruhen lassen.
Das Gerät vorheizen.
Eine Kelle Teig in die Mitte jeder Form auf der Waffelplatte gießen.
Das Gerät schließen und backen, bis die Waffeln goldbraun und knusprig sind.
Mit dem restlichen Teig wiederholen.
Legen Sie die Waffeln nach dem Backen auf einen Gitterrost, damit sie schön knusprig bleiben.

Tipps: Servieren Sie diese Red-Velvet-Waffeln mit Schlagsahne, roten Früchten, Ahornsirup oder einer Kugel Vanilleeis. Für echte Schoko-Fans kann ein Spritzer heiße Schokoladensauce den perfekten Abschluss bilden.

TRADITIONELLE HERZWAFFELN

ZUTATEN Für 6 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
3 Min.
Snack Collection Precision
P3 - 2 Min.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in eine große Schüssel geben und vermischen.
Eier, Milch und Vanille zur Mehlmischung geben und gut vermengen.
Die geschmolzene Butter hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
Den Teig 30 Minuten lang ruhen lassen.
Das Gerät vorheizen.
Eine Kelle Teig in die Mitte jeder Form auf der Waffelplatte gießen.
Das Gerät schließen und backen, bis die Waffeln goldbraun und knusprig sind.
Diesen Vorgang mit dem Rest des Teigs wiederholen.

Tipps: Naschkatzen mit Vorliebe für Süßes können Sie die frischen Waffeln heiß 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.

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



CHEESECAKE-HARTJESWAFELS

INGREDIËNTEN 12 stuks

- 250 g bloem
- 1 snufje zout
- 1 zakje bakpoeder
- 75 g suiker
- 2 eieren
- 25 cl melk
- 100 g boter
- 200 g roomkaas (type Philadelphia®)
- 1 el vloeibaar vanille-extract
- 100 g poedersuiker
- 1 tl vanille-extract
- 1 citroen (rasp)
- 250 g aardbeien in plakjes
- 100 g crackers of speculaasjes, verkruimeld
- Zout

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P3 - 2 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng de bloem, het zout en het bakpoeder in een grote kom. Voeg de eieren en melk toe en meng goed. Voeg de gesmolten boter toe en meng tot het beslag glad is. Laat 30 minuten rusten. Klop de roomkaas in een andere kom met de poedersuiker, het vanille-extract en de citroenrasp glad en romig. Verwarm het apparaat voor. Giet een kleine lepel beslag in het midden van elke bakvorm op de wafelplaat. Sluit het apparaat en bak tot de wafels goudbruin en krokant zijn. Herhaal dit proces met de rest van het beslag. Zodra de wafels klaar zijn, smeer je het roomkaasmengsel royaal over elke wafel. Leg hierop de plakjes aardbei en bestrooi de wafels met de verkruimelde koekjes.

Tips: Serveer deze cheesecake-wafels onmiddellijk om te genieten van het contrast tussen de warme wafels en de verse vulling. Voor wat extra zoetheid besprenkel je de wafels met chocoladesaus of karamel. Varieer de aardbeien met ander seizoensfruit of zelfs een rode vruchtencompote.

HARTJESWAFELS MET PARMEZAANSE KAAS EN GEROOKTE HAM

INGREDIËNTEN 12 stuks

- 250 g bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 2 eieren
- 30 cl melk
- 50 g gesmolten boter
- 80 g gerookte ham, in dunne reepjes gesneden
- 30 g geraspte Parmezaanse kaas
- Peper

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P3 - 3 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng de bloem, het bakpoeder en het zout in een grote kom. Klop de eieren lichtjes in een andere kom en voeg de melk en de gesmolten boter toe. Schenk de vloeibare ingrediënten over het droge mengsel en roer tot het volledig is gemengd. Zorg ervoor dat u het beslag niet te lang blijft kloppen. Voeg de ham en Parmezaanse kaas toe. Meng goed. Verwarm het apparaat voor. Giet een lepel beslag in het midden van elke bakvorm op de wafelplaat. Voorkom overstromen door niet te veel beslag te gebruiken. Sluit het apparaat en bak de wafels tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Tips: Voeg kruiden zoals basilicum, bieslook of peterselie toe aan het beslag voor extra frisheid. Als er te veel ham of Parmezaanse kaas in het beslag zit, kunnen de wafels te zwaar worden en niet goed worden gebakken. Voeg net als bij andere hartige wafelrecepten een beetje yoghurt of gefermenteerde melk toe aan het beslag. Hierdoor worden de wafels zachter aan de binnenkant.

RED VELVET HARTJESWAFELS

INGREDIËNTEN Voor 36 stuks

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

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P3 - 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 en meng goed. Voeg de gesmolten boter toe en meng tot het beslag glad is. Voeg de cacao en kleurstof toe en meng weer goed. Laat 30 minuten rusten. Verwarm het apparaat voor. Giet een kleine lepel beslag in het midden van elke bakvorm op de wafelplaat. Sluit het apparaat en bak tot de wafels goudbruin en krokant zijn. Herhaal dit met het resterende beslag. Laat de wafels na het bakken op een rooster rusten zodat ze knapperig blijven.

Tips: Serveer deze red velvet wafels met slagroom, rood fruit, ahornsiroop of een bolletje vanille-ijs. Voor echte chocoladeliefhebbers kan een vleugje warme chocoladesaus de perfecte finishing touch zijn.

TRADITIONELE HARTJESWAFELS

INGREDIËNTEN Voor 6 stuks

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

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P3 - 2 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng de bloem, het zout, de suiker en het bakpoeder in een grote kom. Voeg de eieren, melk en vanille toe aan het bloemmengsel en 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 elke bakvorm op de wafelplaat. Sluit het apparaat en bak tot de wafels goudbruin en krokant zijn. Herhaal met de rest van het beslag.

Tips: Serveer de nog warme wafels met poedersuiker, jam, honing, ahornsiroop of chocoladepasta. Serveer voor een fruitige twist met vers fruit, zoals bessen of plakjes banaan. Je kunt de wafels ook serveren met slagroom of ijs.

CHEESECAKE-HJERTEVAFLER

INGREDIENSER 12 stk.

- 250 g mel
- 1 knivspids salt
- 1 brev bagepulver
- 75 g sukker
- 2 æg
- 2,5 dl mælk
- 100 g smør
- 200 g flødeost (af samme type som Philadelphia®)

- 1 spsk. flydende vanilje
- 100 g flormelis
- 1 tsk. vaniljeekstrakt
- Skal af 1 citron
- 250 g skiveskårne jordbær
- 100 g grahamskiks eller spekulat, smuldrede
- Salt

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P3 - 2,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland mel, salt og bagepulver i en stor skål. Tilsæt æg og mælk, og bland godt. Tilsæt smeltet smør, og rør, indtil dejen er lind. Lad dejen hvile i 30 minutter. Pisk flødeosten i en anden skål sammen med flormelis, vaniljeekstrakt og citronskal, indtil blandingen er lind og cremet. Forvarm apparatet. Hæld en lille skefuld dej på midten af hver form på vaffelpladen. Luk apparatet, og bag, indtil vaflerne er gyldne og sprøde. Gentag med resten af dejen. Når vaflerne er klar, skal du fordele flødeostblandingen generøst over hver vaffel. Pynt med jordbærskiverne, og drys med de smuldrede kiks.

Tips: Servér disse cheesecake-vafler med det samme for at nyde kontrasten mellem de varme vafler og den friske topping. Hvis du vil have et ekstra strejf af sødme, kan du dryppe chokolade- eller karamelsauce over vaflerne. Erstat eventuelt jordbærerne med andre af årstidens frugter eller endda en kompot af røde frugter.

HJERTEVAFLER MED PARMESAN OG SALTET SKINKE

INGREDIENSER 12 stk.

- 250 g mel
- 1 brev bagepulver
- 2 æg
- 3 dl mælk
- 50 g smeltet smør
- 80 g saltet skinke skåret i små stænger
- 30 g revet parmesanost
- Peber

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P3 - 3 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland mel, bagepulver og salt i en stor skål. Pisk forsigtigt æggene i en anden skål, og tilsæt derefter mælk 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. Tilsæt skinke og parmesan. Bland godt. Forvarm apparatet. Hæld en skefuld dej i midten af hver form på vaffelpladen. Fyld ikke for meget på for at undgå at det flyder over. Luk apparatet, og bag vaflerne, indtil de er gyldne og sprøde.

Tips: Hvis du vil have mere friskhed, kan du tilsætte krydderurter som f.eks. basilikum, purløg eller persille til dejen. For meget skinke eller parmesan i dejen kan gøre vaflerne for tunge og forhindre dem i at blive bagt ordentligt. Som med andre salte vaffelopskrifter kan der tilsættes lidt yoghurt eller et syrnet mælkeprodukt til dejen. Det vil gøre vaflerne blødere indvendigt.

RED VELVET-HJERTEVAFLER

INGREDIENSER 36 stk.

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

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P3 - 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 lind. Tilsæt kakao og farve, og bland godt. Lad dejen hvile i 30 minutter. Forvarm apparatet. Hæld en lille skefuld dej i midten af hver form på vaffelpladen. Luk apparatet, og bag, indtil vaflerne er gyldne og sprøde. Gentag med den resterende dej. Lad vaflerne hvile på en bagerist efter tilberedning for at holde dem sprøde.

Tips: Servér red velvet-vaflerne med flødeskum, rød frugt, ahornsirup eller en skefuld vaniljeis. For ægte chokoladeelskere kan et skvæt varm chokoladesauce være den perfekte finish.

TRADITIONELLE HJERTEVAFLER

INGREDIENSER 6 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
3 min.
Snack Collection Precision
P3 - 2 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland mel, salt, sukker og bagepulver i en stor skål. Tilsæt æg, mælk og vanilje til melblandingen, og bland godt. Tilsæt smeltet smør, og rør, indtil dejen er lind. Lad dejen hvile i 30 minutter. Forvarm apparatet. Hæld en lille skefuld dej i midten af hver form på vaffelpladen. Luk apparatet, og bag, indtil vaflerne er gyldne og sprøde. Gentag dette med resten af dejen.

Tips: Servér vaflerne, mens de stadig er varme, med flormelis, marmelade, honning, ahornsirup eller andet til den søde tand. Hvis du vil have en frugtagtig smag, kan du servere med frisk frugt som f.eks. bær eller bananskiver. Du kan også toppe dem af med flødeskum eller is ovenpå.

VÅFFELHJÄRTAN MED CHEESECAKE

INGREDIENSER För 12 st.

- 250 g vetemjöl
- 1 nypa salt
- 1 tsk bakpulver
- 75 g socker
- 2 ägg
- 2,5 dl mjölk
- 100 g smör
- 200 g färskost (av Philadelphia®-typ)
- 1 msk vaniljarom
- 100 g florsocker
- 1 tsk vaniljextrakt
- 1 citron (skal)
- 250 g skivade jordgubbar
- 100 g grahamskex eller speculooskakor, smulade
- Salt

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P3 - 2 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, salt och bakpulver i en stor bunke. Tillsätt ägg och mjölk och blanda väl. Tillsätt det smälta smöret och blanda tills degen är slät. Låt stå i 30 minuter. I en annan bunke vispar du färskosten tillsammans med florsocker, vaniljextrakt och citronskal tills smeten är slät och krämig. Förvärm apparaten. Häll en liten mängd smet i mitten av varje form på våffeljärnet. Stäng apparaten och tillaga tills våfflorna är gyllene och krispiga. Upprepa med resten av smeten. När våfflorna är klara brer du färskostblandningen generöst över varje våffla. Toppa med de skivade jordgubbarna och strö över kaksmelet.

Tips: Servera dessa cheesecakevåfflor direkt för att känna kontrasten mellan de varma våfflorna och den fräscha fyllningen. Om du vill ha lite extra sötma kan du ringla choklad- eller karamellsås över våfflorna. Variera genom att byta ut jordgubbarna mot någon annan av säsongens frukter eller en röd fruktkompott.

VÅFFELHJÄRTAN MED PARMESAN OCH SKINKA

INGREDIENSER För 12 st.

- 250 g vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 2 ägg
- 30 cl mjölk
- 50 g smält smör
- 80 g rimmad skinka, skuren i små remsor
- 30 g riven parmesanost
- Peppar

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P3 - 3 minuter

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, bakpulver och salt i en stor bunke. Vispa äggen lätt i en annan bunke och tillsätt sedan mjölk 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. Tillsätt skinka och parmesan. Blanda väl. Förvärm apparaten. Häll en slev smet i mitten av varje form på våffeljärnet. Överfyll inte, för att undvika att det rinner över. Stäng apparaten och tillaga våfflorna tills de är gyllenbruna och krispiga.

Tips: Tillsätt örter som basilika, gräslök eller persilja till smeten för friskare smaker. För mycket skinka eller parmesan i smeten kan göra att våfflorna blir för tunga och då kanske de inte tillagas ordentligt. Som med andra matiga våffelrecept kan du tillsätta lite naturell yoghurt eller t.ex. filmjölk i smeten. Det gör våfflorna mjukare på insidan.

RED VELVET-VÅFFELHJÄRTAN

INGREDIENSER För 36 st.

- 250 g vetemjöl
- 1 nypa salt
- 75 g socker
- 1 tsk bakpulver
- 2 ägg
- 1 msk vaniljarom
- 2,5 dl mjölk
- 100 g smör
- 1 msk kakao
- 1 msk röd hushållsfärg

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P3 - 2 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, salt, socker och bakpulver i en stor bunke. Tillsätt ägg, mjölk och vanilj och blanda väl. Tillsätt det smälta smöret och blanda tills degen är slät. Tillsätt kakao och hushållsfärg och blanda väl. Låt stå i 30 minuter. Förvärm apparaten. Häll en liten mängd smet i mitten av varje form på våffeljärnet. Stäng apparaten och tillaga tills våfflorna är gyllene och krispiga. Upprepa med resten av smeten. Låt våfflorna vila på galler efter tillagningen, för att hålla dem krispiga.

Tips: Servera red velvet-våfflorna med vispad grädde, röda bär, lönnsirap eller en skopa vaniljglass. Riktiga chokladälskare kan också ringla varm chokladsås över för den perfekta toppingen.

TRADITIONELLA VÅFFELHJÄRTAN

INGREDIENSER För 6 st.

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

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P3 - 2 minuter

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda mjöl, salt, socker och bakpulver i en stor bunke. Tillsätt ägg, mjölk och vanilj i mjölblandningen och 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 varje form på våffeljärnet. Stäng apparaten och tillaga tills våfflorna är gyllene och krispiga. Upprepa med resten av smeten.

Tips: Servera våfflorna varma med florsocker, sylt, honung, lönnsirap eller något annat 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.

OSTEKAKEVAFLER

INGREDIENSER 12 porsjoner

- 250 g hvitemel
- 1 klype salt
- 1 liten pose bakepulver
- 75 g sukker
- 2 egg
- 25 cl melk
- 100 g smør
- 200 g kremost (Philadelphia®)

- 1 ss vaniljeessens
- 100 g melis
- 1 ts vaniljeekstrakt
- 1 sitron (skallet)
- 250 g jordbær i skiver
- 100 g søt kjeks, for eksempel Graham eller Digestive, smuldret
- Salt

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, salt og bakepulver i en stor bolle. Tilsett egg og melk, og bland godt. Tilsett det smeltede smøret, og bland sammen til en jevn deig. La den hvile i 30 minutter. I en annen bolle visper du kremosten sammen med melis, vaniljeekstrakt og sitronskall til den er jevn og har kremet konsistens. Forvarm produktet. Hell litt av røren midt i hver form på vaffelplaten. Lukk apparatet, og la vafelene steke til de er gylne og sprø. Gjenta prosessen med resten av røren. Når vafelene er klare, sprer du rikelig med kremostblandingen på hver vaffel. Dryss over jordbærskivene og kjekssmulene.

Tips: Server disse ostekakevafelene umiddelbart for å nyte kontrasten mellom de varme vafelene og det friske fyllet. For et ekstra søtt preg kan du pynte vafelene med sjokoladesaus eller karamell. Varier ved å erstatte jordbær med annen sesongbasert frukt eller til og med en kompott av røde frukter.

VAFELER MED PARMESAN OG SPEKESKINKE

INGREDIENSER 12 porsjoner

- 250 g hvitemel
- 1 liten pose bakepulver
- 2 egg
- 30 cl melk
- 50 g smeltet smør
- 80 g spekeskinke, skåret i små strimler
- 30 g revet parmesan
- Pepper

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 3 min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, bakepulver og salt i en stor bolle. I en annen bolle pisker du eggene lett før du tilsetter melk og smeltet smør. Hell de flytende ingrediensene over i den tørre blandingen, og rør til alt er blandet. Ikke overarbeid deigen. Tilsett skinke og parmesan, og bland godt. Forvarm produktet. Hell en øse av røren midt i hver form på vaffelplaten. Pass på at det ikke flyter over. Lukk apparatet, og stek vafelene til de er gyllenbrune og sprø.

Tips: For ekstra friskhet kan du tilsette urter som basilikum, gressløk eller persille i røren. For mye skinke eller parmesan i røren kan føre til at vafelene blir for tunge, og at de ikke stekes ordentlig. Som med andre smakfulle vaffeloppskrifter kan du tilsette litt naturlig yoghurt eller kefir i røren. Det gjør vafelene mykere på innsiden.

RED VELVET-VAFELER

INGREDIENSER 36 porsjoner

- 250 g hvitemel
- 1 klype salt
- 75 g sukker
- 1 liten pose bakepulver
- 2 egg
- 1 ss vaniljeessens
- 25 cl melk
- 100 g smør
- 1 ss kakaoapulver
- 1 ss rød konditorfarge

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, salt, sukker og bakepulver i en stor bolle. Tilsett egg, melk og vanilje, og bland godt. Tilsett det smeltede smøret, og bland sammen til en jevn deig. Tilsett kakaoen og konditorfargen, og bland godt. La hvile i 30 minutter. Forvarm produktet. Hell litt av røren midt i hver form på vaffelplaten. Lukk apparatet, og la vafelene steke til de er gylne og sprø. Gjenta med resten av røren. La vafelene hvile på en rist når de er stekt, slik at de holder seg sprø.

Tips: Server disse red velvet-vafelene med pisket krem, rød frukt, lønnesirup eller en kule vaniljeis. For sjokoladeelskere kan litt varm sjokoladesaus være den perfekte toppingen.

TRADISJONELLE VAFELER

INGREDIENSER 6 porsjoner

- 250 g hvitemel
- 1 klype salt
- 75 g sukker
- 1 liten pose bakepulver
- 2 egg
- 25 cl melk
- 1 ss vaniljeessens
- 100 g smør

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland mel, salt, sukker og bakepulver i en stor bolle. Tilsett egg, melk og vanilje i melblandingen, og bland godt. Tilsett det smeltede smøret, og bland sammen til en jevn deig. La hvile i 30 minutter. Forvarm produktet. Hell litt av røren midt i hver form på vaffelplaten. Lukk apparatet, og la vafelene steke til de er gylne og sprø. Gjenta trinnene med resten av røren.

Tips: Server vafelene mens de er varme. Topp dem med melis, syltetøy, honning, lønnesirup eller annet smørpålegg for folk som elsker søtsaker. Hvis du vil gjøre dem litt mer fruktige, kan de serveres med fersk frukt eller bær, for eksempel bananskiver. Du kan også toppe dem med krem eller iskrem.

JUUSTOKAKKUSYDÄNVOHVELIT

AINEKSET 12 kappaletta

- 250 g jauhoja
- Hyppysellinen suolaa
- 1 tl leivinjauhetta
- 75 g sokeria
- 2 kananmunaa
- 2,5 dl maitoa
- 100 g voita
- 200 g tuorejuustoa (Philadelphia®-tyyppistä)

- 1 rkl vaniljauutetta
- 100 g tomusokeria
- 1 tl vaniljauutetta
- 1 sitruuna (kuori)
- 250 g viipaloituja mansikoita
- 100 g murennettuja grahamkeksijä tai speculaas-keksejä
- Suolaa

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min 30 s

OHJEET:

Sekoita jauhot, suola, sokeri ja leivinjauhe suuressa kulhossa. Lisää munat ja maito ja sekoita hyvin. Lisää sulatettu voi ja sekoita, kunnes taikina on tasaista. Anna taikinan levätä 30 minuutin ajan. Vatkaa tuorejuusto, tomusokeri, vaniljauute ja sitruunankuori toisessa kulhossa, kunnes seos on tasaista ja kermaista. Esilämmitä laite. Kaada pieni kauhallinen taikinaa vohvelilevyn jokaisen muotin keskelle. Sulje laite ja paista, kunnes vohvelit ovat kultaisia ja rapeita. Tee samoin lopulle taikinalle. Kun vohvelit ovat valmiit, levitä jokaisen vohvelin päälle reilusti tuorejuustoseosta. Kruunaa vohvelit mansikkaviipaleilla ja ripottele päälle keksimurua.

Vinkkejä: Tarjoile juustokakkuvohvelit heti ja nauti lämpimistä vohveista ja raikkaasta täytteestä. Saat lisää makeutta viimeistelemällä vohvelit pirskahduksella suklaakastiketta tai kinuskia. Nauti eri mauista korvaamalla mansikat muilla kauden hedelmillä tai vaikka punaisista marjoista tehdyllä hillolla.

SYDÄNVOHVELIT PARMESAANISTA JA SUOLATUSTA KINKUSTA

AINEKSET 12 kappaletta

- 250 g jauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 2 kananmunaa
- 3 dl maitoa

- 50 g sulatettua voita
- 80 g suolattua kinkkua pieniksi suikaleiksi leikattuna
- 30 g parmesaaniraastetta
- Pippuria

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 3 min

OHJEET:

Sekoita jauhot, sokeri, leivinjauhe ja suola suuressa kulhossa. Vatkaa kananmunat kevyesti toisessa kulhossa ja lisää kulhoon maito ja sulatettu voi. Yhdistä nesteet kuiviin aineisiin ja sekoita vain sen verran, että ne sekoittuvat. Älä vaivaa taikinaa liikaa. Lisää kinkku ja parmesaani. Sekoita hyvin. Esilämmitä laite. Kaada kauhallinen taikinaa vohvelilevyn jokaisen muotin keskelle. Älä kaada taikinaa liikaa, jotta sitä ei pursua reunan yli. Sulje laite ja paista vohveleita, kunnes ne ovat kullanruskeita ja rapeita.

Vinkkejä: Saat vohveleihin lisää tuoreutta lisäämällä taikinaan yrttejä, kuten basilikaa, ruohosipulia tai persiljaa. Jos taikinaan lisätään liikaa kinkkua tai parmesaania, vohveleista voi tulla liian paksuja, eivätkä ne välttämättä paistu kunnolla. Muiden suolaisten vohvelireseptien tapaan voit lisätä taikinaan hieman luonnonjogurttia tai hapannaitotututetta. Näin vohveleista tulee pehmeämpiä sisältä.

RED VELVET -SYDÄNVOHVELIT

AINEKSET 36 kappaletta

- 250 g jauhoja
- Hyppysellinen suolaa
- 75 g sokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- 2 kananmunaa

- 1 rkl vaniljauutetta
- 2,5 dl maitoa
- 100 g voita
- 1 rkl kaakaojauhetta
- 1 rkl punaista elintarvikeväriä

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 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. Lisää kaakao ja elintarvikeväri ja sekoita hyvin. Anna taikinan levätä 30 minuutin ajan. Esilämmitä laite. Kaada pieni kauhallinen taikinaa vohvelilevyn jokaisen muotin keskelle. Sulje laite ja paista, kunnes vohvelit ovat kultaisia ja rapeita. Tee samoin lopulle taikinalle. Aseta vohvelit paistamisen jälkeen rutille, jotta ne pysyvät rapeina.

Vinkkejä: Tarjoile red velvet -vohvelit kermavaahdon, punaisten marjojen, vaahterasiirapin tai vaniljajäätelön kera. Jos olet todellinen suklaafani, viimeistelet annos kuumalla suklaakastikkeella.

PERINTEISET SYDÄNVOHVELIT

AINEKSET 6 kappaletta

- 250 g jauhoja
- Hyppysellinen suolaa
- 75 g sokeria
- 1 tl leivinjauhetta

- 2 kananmunaa
- 2,5 dl maitoa
- 1 rkl vaniljauutetta
- 100 g voita

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

OHJEET:

Sekoita jauhot, suola, sokeri ja leivinjauhe suuressa kulhossa. Lisää munat, maito ja vanilja jauhoseokseen ja sekoita hyvin. Lisää sulatettu voi ja sekoita, kunnes taikina on tasaista. Anna taikinan levätä 30 minuutin ajan. Esilämmitä laite. Kaada pieni kauhallinen taikinaa vohvelilevyn jokaisen muotin keskelle. Sulje laite ja paista, kunnes vohvelit ovat kultaisia ja rapeita. Tee samoin lopulle taikinalle.

Vinkkejä: Tarjoile vohvelit herkkuksille lämpiminä tomusokerin, hillon, hunajan, vaahterasiirapin tai levitteen kera. Vohveleiden kanssa maistuvat myös tuoreet marjat tai hedelmät, kuten banaaniviipaleet. Lisää halutessasi kermavaahtoa tai jäätelöä.

ВАФЛІ-ЧІЗКЕЙК У ФОРМІ СЕРЦЯ

ІНГРЕДІЄНТИ На 12 порцій

- 250 г борошна
- 1 щіпка солі
- 1 пакетик розпушувача тіста
- 75 г цукру
- 2 яйця
- 250 мл молока
- 100 г вершкового масла
- 200 г вершкового сиру (типу Philadelphia®)

- 1 ст.л. рідкого екстракту ванілі
- 100 г цукрової пудри
- 1 ч.л. екстракту ванілі
- Цедра 1 лимона
- 250 г нарізаної полуниці
- 100 г крекерів Graham або печива спекулос (подрібнених)
- Сіль

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P3 - 2 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

У великій чаші змішайте борошно, сіль і розпушувач. Додайте яйця та молоко і добре перемішайте. Додайте розтоплене вершкове масло та перемішайте, поки тісто не стане однорідним. Залиште на 30 хвилин. В іншій чаші збийте м'який сир із цукровою пудрою, екстрактом ванілі й лимонною цедрою до однорідної кремоподібної маси. Розігрійте прилад. Вилийте невеликий ополоник тіста в центр кожної форми на вафельній пластині. Закрийте прилад і готуйте, поки вафлі не стануть золотистими й хрусткими. Повторіть процес із рештою тіста. Коли вафлі будуть готові, щедро намажте кожну вафлю вершково-сирною сумішшю. Зверху викладіть шматочки полуниці й посипте крихтами печива.

Поради: Подавайте вафлі-чізкейк негайно, щоб відчути контраст між теплими вафлями й свіжою начинкою. Для додаткової солодкої нотки полийте вафлі шоколадним соусом або карамеллю. Щоб урізноманітнити вкус, замініть полуницю іншими сезонними фруктами або навіть компотом із червоних фруктів.

ВАФЛЯ У ФОРМІ СЕРЦЯ З ПАРМЕЗАНОМ І КОПЧЕНОЮ ШИНКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ На 12 порцій

- 250 г борошна
- 1 пакетик розпушувача тіста
- 2 яйця
- 30 мл молока
- 50 г розтопленого вершкового масла

- 80 г копченої шинки, нарізаної на маленькі палички
- 30 г тертого пармезану
- Перець

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P3 - 3 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

У великій чаші змішайте борошно, розпушувач і сіль. В іншій чаші злегка збийте яйця, додайте молоко й розтоплене вершкове масло. Влийте рідкі інгредієнти до сухої суміші та перемішайте до однорідності, намагаючись не дуже сильно замішувати тісто. Додайте шинку й пармезан. Добре перемішайте. Розігрійте прилад. Вилийте ополоник тіста в центр кожної форми на вафельній пластині. Не вливайте забагато тіста, щоб воно не розтікалося. Закрийте прилад і готуйте вафлі до золотисто-коричневого кольору й хрусткої скоринки.

Поради: Для більшої свіжості додайте в тісто зелень, наприклад базилік, цибулю або петрушку. Завелика кількість шинки або пармезану в клярі може зробити вафлі надто важкими й перешкодити їхньому приготуванню. Як і в інших рецептах пікантних вафель, додайте в тісто трохи звичайного йогурту або кислого молока. Це зробить вафлі м'якшими всередині.

ЧЕРВОНІ ОКСАМИТОВІ ВАФЛІ У ФОРМІ СЕРЦЯ

ІНГРЕДІЄНТИ На 36 порцій

- 250 г борошна
- 1 щіпка солі
- 75 г цукру
- 1 пакетик розпушувача тіста
- 2 яйця

- 1 ст.л. рідкого екстракту ванілі
- 250 мл молока
- 100 г вершкового масла
- 1 ст.л. какао-порошку
- 1 ст.л. червоного барвника

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P3 - 2 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

У великій чаші змішайте борошно, сіль, цукор і розпушувач. Додайте яйця, молоко й ваніль і добре перемішайте. Додайте розтоплене вершкове масло та перемішайте, поки тісто не стане однорідним. Додайте какао та барвник і добре перемішайте. Залиште на 30 хвилин. Розігрійте прилад. Вилийте невеликий ополоник тіста в центр кожної форми на вафельній пластині. Закрийте прилад і готуйте, поки вафлі не стануть золотистими й хрусткими. Повторіть процедуру з рештою тіста. Після приготування викладіть вафлі на решітку, щоб вони залишалися хрусткими.

Поради: Подавайте ці червоні оксамитові 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.

ТРАДИЦІЙНІ ВАФЛІ У ФОРМІ СЕРЦЯ

ІНГРЕДІЄНТИ На 6 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
3 хв
Snack Collection Precision
P3 - 2 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

У великій чаші змішайте борошно, сіль, цукор і розпушувач. Додайте до борошняної суміші яйця, молоко й ваніль і добре перемішайте. Додайте розтоплене вершкове масло та перемішайте, поки тісто не стане однорідним. Залиште на 30 хвилин. Розігрійте прилад. Вилийте невеликий ополоник тіста в центр кожної форми на вафельній пластині. Закрийте прилад і готуйте, поки вафлі не стануть золотистими й хрусткими. Повторіть цю процедуру з рештою тіста.

Поради: Подавайте вафлі теплими із 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.

one appliance,
endless possibilities



and
more...

20 plates sets to collect

purchase on tefal.com

1520016951