




Рецепты для вафельницы BR2302

 BRAYER VIDEO

 @brayer_official



Вафли «Сердечки» со слабосоленой сёмгой

Для теста:

- Мука – 200 г
- Разрыхлитель – 5 г
- Яйца – 2 шт
- Молоко – 100 мл
- Майонез – 30 г
- Сливочное масло – по вкусу

Для начинки:

- Слабосоленая семга – 100 г
- Сливочный сыр – 200 г
- Сметана – 50 г
- Укроп – 50 г
- Соль – по вкусу

Порядок приготовления:

1. Смешайте муку с разрыхлителем и добавьте в смесь яйца, молоко и майонез.
2. Вымесите густое тесто без комочков.
3. Перед тем как разогреть вафельницу, смажьте панели сливочным маслом.
4. Включите вафельницу. Когда загорится индикатор готовности к работе, начинайте выливать немного теста на рабочие панели. Закройте вафельницу.
5. Выпекайте вафли в форме сердечка.
6. Для начинки взбейте сметану с сливочным сыром и солью по вкусу.
7. Мелко порежьте семгу и укроп, а затем добавьте в сырную смесь и перемешайте.
8. Смажьте вафли «Сердечки» начинкой и подавайте к столу.



Шоколадные вафли «Сердечки»

Для теста:

- Мука – 200 г
- Какао-порошок – 50 г
- Сахар – 100 г
- Разрыхлитель – 5 г
- Яйца – 2 шт
- Молоко – 100 мл
- Сливочное масло – 130 г

Для топпинга:

- Молочный шоколад 50 г
- Молоко 20 мл



Вафли «Сердечки» на сгущённом молоке

- Мука – 250 г
- Крахмал – 200 г
- Разрыхлитель – 10 г
- Яйца – 2 шт
- Маргарин – 200 г
- Сгущенное молоко – 250 г
- Сливочное масло – по вкусу

Порядок приготовления:

1. Отделите яичные белки от желтков и взбейте белки до тугой пены.
2. Растопите сливочное масло.
3. Смешайте муку с разрыхлителем, какао-порошком, сахаром, добавьте в смесь желтки, молоко, растопленное масло и перемешайте еще раз.
4. Аккуратно вмешайте в тесто белки.
5. Перед тем как разогреть вафельницу смажьте панели сливочным маслом.
6. Включите вафельницу. Когда загорится индикатор готовности к работе, начинайте выливать немного теста на рабочие панели. Закройте вафельницу.
7. Выпекайте вафли в форме сердечка.
8. Растопите шоколад в молоке на водяной бане и полейте топпингом готовые вафли.

Порядок приготовления:

1. Разотрите маргарин с мукой, разрыхлителем и крахмалом.
2. Добавьте в смесь 2 яйца, сгущенное молоко и вымесите тесто.
3. Перед тем как разогреть вафельницу смажьте панели сливочным маслом.
4. Включите вафельницу. Когда загорится индикатор готовности к работе, начинайте выливать немного теста на рабочие панели. Закройте вафельницу.
5. Выпекайте вафли в форме сердечка и подавайте на стол теплыми.