



BRAYER

НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!

Рецепты для вафельницы BR2310



BRAYER VIDEO



@brayer_official





Овсяные вафли

- Овсяные хлопья – 100 г
- Яйца – 2 шт
- Молоко – 50 мл
- Мед – 1 ст.л.
- Растительное масло – 1 ст.л.
- Разрыхлитель – 1 ч.л.
- Ягоды – по вкусу



Панели
для вафель

Порядок приготовления:

1. Измельчите овсяные хлопья, добавьте разрыхлитель, перемешайте.
2. Добавьте к сухим ингредиентам молоко. Перемешайте.
3. Положите столовую ложку меда и яйца. Доведите тесто до однородной консистенции.
4. Разогрейте вафельницу и выпекайте вафли 5-6 минут до готовности.
5. Перед подачей украсьте вафли ягодами.



Сэндвичи с сыром и курицей

- Куриное филе вареное – 200 г
- Сыр моцарелла - 60 г
- Сыр пармезан - 60 г
- Соус сырный – по вкусу
- Хлеб - 8 ломтиков
- Базилик свежий – по вкусу
- Масло растительное



Панели
для сэндвичей

Порядок приготовления:

1. Установите панели для сэндвичей в вафельницу и разогрейте ее.
2. Смажьте соусом 4 ломтика хлеба, сверху выложите листья базилика, куриное мясо и сыры, накройте оставшимися ломтиками хлеба.
3. Сэндвичи с обеих сторон смажьте растительным маслом и выложите на разогретые пластины для сэндвичей и готовьте сэндвичи с сыром и курицей около 2-3 минут, до расплавления сыра.



Трубочки со сгущенкой

Для теста

- Яйца — 5 шт.
- Сахар — 200 г
- Мука — 180 г
- Ванильный сахар — 1 ч. ложка
- Соль — щепотка
- Разрыхлитель теста — 0,5 ч. ложки
- Сливочное масло — 200 мл

Для начинки

- Вареное сгущенное молоко — 1 банка



Панели
для тонких
вафель

Порядок приготовления:

1. В глубокой миске взбейте масло, яйца с сахаром и ванильным сахаром до получения пышной массы.
2. В отдельной чаше смешайте муку, разрыхлитель и соль.
3. Постепенно добавляйте смесь муки к яйцам. Замесите однородное, не слишком густое тесто.
4. Установите в вафельницу пластины для «Тонких вафель» и разогрейте ее.
5. Когда вафельница готова, с помощью ложки или маленького черпака вылейте порцию теста на центр вафельницы.
6. Закройте вафельницу и выпекайте около 2-4 минут, пока вафли не станут золотистыми и хрустящими.
7. Осторожно снимите вафлю, выложите вареное сгущенное молоко и быстро сверните вафлю в трубочку, пока она горячая.



Пончики с сахарной пудрой

- Мука – 250 г.
- Сахар – 100 г
- Разрыхлитель теста – 2 ч.л.
- Щепотка соли
- Ванильный экстракт – ½ ч.л.
- Молоко – 250 мл
- Сливочное масло – 50 г.
- Яйца – 3 шт.
- Сахарная пудра



Панели
для пончиков

Порядок приготовления:

1. В большой миске смешайте муку и разрыхлитель.
2. В отдельной миске взбейте яйца с сахаром, солью и ванильным экстрактом. Затем добавьте молоко и растопленное сливочное масло. Хорошо перемешайте.
3. Постепенно добавляйте жидкую смесь к мучной, перемешивая до однородной консистенции.
4. Установите в вафельницу пластины для «Пончиков» и разогрейте ее.
5. Когда вафельница нагреется, выложите немного теста на пластины и закройте крышку. Выпекайте 3-5 минут до тех пор, пока пончики не станут золотистыми и не перестанут прилипать.
6. Осторожно извлеките пончики из вафельницы и присыпьте сахарной пудрой.



Классические «Орешки» с варёной сгущёнкой

Для теста:

- Мука – 500 г
- Сливочное масло – 250 г
- Яйца – 2 шт.
- Сахар – 100 г
- Сода – 0,5 ч.л.
- Лимонный сок – по вкусу
- Соль – по вкусу

Для начинки:

- Варёная сгущёнка – 350 г



Панели
для орешков

Порядок приготовления:

1. Тщательно смешайте мягкое масло, яйца, сахар, щепотку соли и гашенную лимонным соком соду до однородной массы.
2. Добавьте муку, вымесите тесто и скатайте его в шар.
3. Отщипните небольшие кусочки от теста, расположите их на полуформах и выпекайте печенье в орешнице.
4. Дайте орешкам остыть, начините вареной сгущёнкой и соедините их между собой.



Французское печенье «Мадлен»

- Сливочное масло – 100 г
- Яйца – 2 шт.
- Сахар – 100 г
- Мука – 100 г
- Разрыхлитель теста – 1 ч.л.
- Ванильный сахар – 1 ч.л.
- Щепотка соли
- Цедра 1 лимона или апельсина



Панели
для печенья

Порядок приготовления:

1. Растопите сливочное масло и дайте ему немного остыть.
2. В глубокой миске взбейте яйца с сахаром до светлой и пышной массы.
3. Постепенно добавьте растопленное масло к яичной смеси, продолжая взбивать. Затем добавьте ванильный сахар, цедру и щепотку соли.
4. В отдельной миске смешайте муку и разрыхлитель теста. Постепенно добавляйте их в влажные ингредиенты, аккуратно перемешивая до получения однородного теста.
5. Установите в вафельницу пластины для «Печенья» и разогрейте ее.
6. С помощью ложки или кондитерского мешка выложите небольшие порции теста на горячую вафельницу. Закройте и готовьте 3-5 минут до золотистого цвета.
7. Выньте печенье «Мадлен» из вафельницы и дайте немного остыть перед подачей.

Приятного аппетита!