



BRAYER

НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!

Рецепты для вафельницы BR2309



BRAYER VIDEO



@brayer_official





Яблочные вафли

- Яблоки – 300 г
- Яйца – 1 шт
- Сметана – 50 г
- Мука – 150 г
- Сахар – 50 г
- Разрыхлитель – 5 г
- Корица – 0,5 ч.л
- Ванилин – 0,5 ч.л
- Сливочное масло по вкусу
- Ванильное мороженое – 50 г



Панели
для вафель

Порядок приготовления:

1. Натрите яблоки на мелкой терке.
2. Взбейте яйца с сахаром, сметаной, ванилином и корицей.
3. Добавьте в смесь натертые яблоки, муку, разрыхлитель и перемешайте до образования однородной консистенции.
4. Смажьте пластины вафельницы маслом. При помощи половника налейте немного теста, равномерно распределив его по форме. Накройте верхней поверхностью.
5. Выпекайте яблочные вафли и подавайте с ложкой ванильного мороженого.



Овощи на гриле

- Шампиньоны – 2 шт
- Баклажан – ½ шт
- Кабачок – ½ шт
- Болгарский перец – 1 шт
- Помидор – 1 шт
- Соль и специи – по вкусу



Панели
для гриля

Порядок приготовления:

1. Вымойте все ингредиенты.
2. Нарежьте помидор, баклажан и кабачок кружочками, болгарский перец дольками, и шампиньоны слайсами.
3. Установите пластины для гриля, смажьте их маслом и закройте. Включите гриль и дождитесь, когда загорится индикатор готовности.
4. Откройте гриль и выложите на поверхность овощи. Накройте их верхней поверхностью.
5. Жарьте овощи на протяжении 5-7 минут. Выложите на тарелку.



Сэндвич с красной рыбой и авокадо

На 2 порции:

- Хлеб для тостов – 2 шт
- Авокадо – ½ шт
- Красная рыба – 100 г
- Шпинат – 50 г
- Каперсы – 10 шт
- Творожный сыр – 50 г
- Соль, перец по вкусу



Панели
для сэндвичей

Порядок приготовления:

1. Смажьте все куски хлеба творожным сыром. Выложите на 1 кусочек листа шпината, добавьте 5 шт каперсов.
2. Нарежьте авокадо и красную рыбу полосками. Выложите на сэндвич. Посолите и поперчите. Накройте вторым куском творожным сыром вниз.
3. Смажьте панели для сэндвича маслом. Включите прибор в розетку. Дождитесь, когда загорится индикатор готовности. Выложите сэндвичи на панели и накройте их верхней рабочей поверхностью.
4. Дождитесь, когда загорится индикатор готовности, выньте сэндвичи и разрежьте по диагонали.



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.

Приятного аппетита!