




# BRAYER

НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!

## Рецепты для вафельницы BR2308

 BRAYER VIDEO

 @brayer\_official





## Классические вафли

- Мука – 180 г
- Масло сливочное – 100 г
- Яйцо куриное – 2 шт.
- Молоко – 230 г
- Сахар – 100 г
- Ванильный сахар – 25 г
- Разрыхлитель теста – 10 г

### Порядок приготовления:

1. Выложите мягкое сливочное масло в миску. Добавьте желтки, сахар и ванильный сахар, а затем разотрите полученную смесь до однородности.
2. Добавьте в яичную смесь теплое молоко и перемешайте.
3. Добавьте муку, разрыхлитель и взбейте тесто.
4. Взбейте яичные белки в отдельной миске до белой пышной массы.
5. Добавьте взбитые белки к тесту и аккуратно перемешайте лопаткой.
6. Разогрейте вафельницу BR2308.
7. Вылейте тесто в вафельные ячейки и готовьте примерно 6-7 минут. Вафли должны быть золотистого оттенка.
8. Готовые вафли можно присыпать пудрой или украсить ягодами.



## Банановые вафли

- Бананы – 2 шт
- Яйца – 2 шт
- Мука – 200 г
- Сахар – 100 г
- Разрыхлитель – 0,5 ч.л
- Корица – 0,5 ч.л
- Сливочное масло 100 г
- Соль – по вкусу
- Подсолнечное масло – по вкусу

### Порядок приготовления:

1. Растопите сливочное масло.
2. Разомните банан до состояния пюре.
3. Взбейте яйца до пышной пены, влейте масло, добавьте перетертый банан и перемешайте.
4. Добавьте в смесь муку, сахар, соль, корицу, разрыхлитель и перемешайте. Тесто должно получиться довольно густым.
5. Смажьте вафельницу подсолнечным маслом. Откройте прибор, налейте внутрь тесто и выпекайте вафли до готовности



## Сырные вафли

- Сыр – 100 г
- Яйца – 2 шт
- Мука – 150 г
- Разрыхлитель – 0,5 ч.л
- Петрушка – 50 г
- Сахар – 50 г
- Соль – 0,5 ч.л
- Сливочное масло – 50 г
- Подсолнечное масло – по вкусу

### Порядок приготовления:

1. Растопите сливочное масло.
2. Натрите сыр на мелкой терке.
3. Взбейте яйца до пышной пены, влейте масло, добавьте муку, разрыхлитель, соль, сахар, нарезанную петрушку, сыр и перемешайте до однородной массы.
4. Смажьте вафельницу подсолнечным маслом. Откройте прибор, налейте внутрь тесто и выпекайте вафли до готовности.