



BRAYER

НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!

Рецепты для вафельницы BR2311



BRAYER VIDEO



@brayer_official





Вафли с сыром и шпинатом

- Хлопья овсяные – 50 г
- Шпинат – 50 г
- Сыр полутвердый – 50 г
- Яйцо куриное – 2 шт.
- Перец – по вкусу

Порядок приготовления:

1. Измельчите овсяные хлопья в блендере в муку.
2. Добавьте яйца, шпинат, натертый сыр, соль и перец.
3. Взбейте тесто до однородности.
4. Разогрейте вафельницу.
5. Вылейте тесто в вафельные ячейки и готовьте примерно 6-7 минут. Вафли должны быть золотистого оттенка.
6. Украсьте готовые вафли зеленью.



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



Вафли из творога

- Творог 9 % – 150 г
- Мука – 200 г
- Яйца – 3 шт
- Сливочное масло – 150 г
- Сахар – 100 г
- Разрыхлитель – 0,5 ч.л
- Корица – 0,5 ч.л
- Соль – по вкусу
- Подсолнечное масло –
– по вкусу

Порядок приготовления:

1. Растопите сливочное масло.
2. Взбейте яйца вместе с творогом.
3. Добавьте масло, муку, разрыхлитель, соль, сахар и корицу в творожную смесь и еще раз взбейте.
4. Смажьте вафельницу подсолнечным маслом. Откройте прибор, налейте внутрь тесто и выпекайте вафли до готовности.