



Серия

# «КУЛИНАРИЯ. СБОРНИК ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ»



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СБОРНИКИ С ПОДРОБНЕЙШИМИ ОПИСАНИЯМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

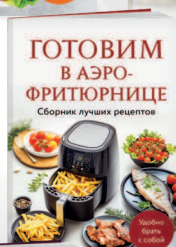


ТРИ ГРУППЫ СЛОЖНОСТИ РЕЦЕПТОВ ДЛЯ УДОБСТВА ЧИТАТЕЛЯ.



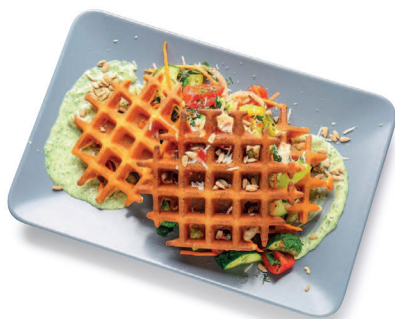
УДОБНЫЙ ФОРМАТ И КРАСОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ.

**ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ПО САМЫМ ВАЖНЫМ И ПОПУЛЯРНЫМ ТЕМАМ!**



# ГОТОВИМ ВАФЛИ

Сборник лучших рецептов



хлеб\*соль®  
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ.....</b>	<b>6</b>
----------------------	----------

## **СЫТНЫЕ ВАФЛИ**

• ВАФЛИ С ЯЙЦОМ И АВОКАДО.....	8
• ВАФЛИ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И СЛАБОСОЛЁНОЙ СЁМГОЙ .....	10
• КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ С ТАРТАРОМ ИЗ ТОМАТОВ.....	12
• ВАФЛИ С ХУМУСОМ И ОВОЩАМИ .....	14
• КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ СО СМЕТАНОЙ И ЛУКОМ.....	16
• СЫРНЫЕ ВАФЛИ С ЗЕЛЕНЬЮ И ТВОРОГОМ.....	18

## **ПП-ВАФЛИ**

• ВАФЛИ ИЗ ШПИНАТА .....	20
• БЕЛКОВЫЕ ВАФЛИ С ОВСЯНКОЙ.....	22
• БАНАНОВЫЕ ПП-ВАФЛИ НА ГРЕЧНЕВОЙ МУКЕ.....	24
• ТВОРОЖНЫЕ ПП-ВАФЛИ БЕЗ САХАРА .....	26
• МОРКОВНЫЕ ВАФЛИ С КОРИЦЕЙ.....	28
• МИНДАЛЬНЫЕ ВАФЛИ С ЯБЛОКОМ.....	30

## **ВЕГАНСКИЕ ВАФЛИ**

• КЛАССИЧЕСКИЕ ВЕГАНСКИЕ ВАФЛИ.....	32
• КОКОСОВЫЕ ВАФЛИ ИЗ РИСОВОЙ МУКИ.....	34
• СЫТНЫЕ НУТОВЫЕ ВАФЛИ .....	36
• ШОКОЛАДНЫЕ ВЕГАНСКИЕ ВАФЛИ.....	38

## БЕЗ САХАРА

- БАНАНОВЫЕ ВАФЛИ ..... 40
- ТВОРОЖНЫЕ ВАФЛИ ..... 42
- БЕЛКОВЫЕ ВАФЛИ ..... 44
- КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С ЗЕЛЕНЬЮ ..... 46

## БЕЗ ГЛЮТЕНА

- ОВСЯНЫЕ ВАФЛИ БЕЗ ГЛЮТЕНА ..... 48
- КОКОСОВО-РИСОВЫЕ ВАФЛИ ..... 50
- КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ ИЗ РИСОВОЙ МУКИ ..... 52
- БЕЛКОВЫЕ ВАФЛИ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ ..... 54
- СЛАДКИЕ БАТАТОВЫЕ ВАФЛИ ..... 56

## ДЕСЕРТНЫЕ ВАФЛИ

- ВАФЛИ «ТИРАМИСУ» ..... 58
- БАНАНОВЫЕ ВАФЛИ С ТВОРОГОМ И МЁДОМ ..... 60
- ВАНИЛЬНЫЕ ВАФЛИ С ЙОГУРТОМ И КЛУБНИКОЙ ..... 62

## УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



# ВВЕДЕНИЕ

Вафли — это не просто сладость, это целая культура вкуса, текстуры и аромата. Хрустящие снаружи, мягкие внутри, они дарят удовольствие и уют как за семейным завтраком, так и на праздничном столе. Мир вафель невероятно разнообразен: бельгийские, венские, американские, рисовые, шоколадные или фруктовые — каждая разновидность имеет свои секреты приготовления и особенности текстуры.

Современная кухня значительно упростила процесс создания идеальных вафель благодаря универсальному помощнику — вафельнице. Этот прибор позволяет равномерно пропечь тесто, создавая характерный рельеф и золотистую корочку. С вафельницей даже новичок может быстро освоить мастерство приготовления вафель, а опытный кулинар сможет экспериментировать с начинками, видами муки и специями, создавая уникальные рецепты.

Чтобы процесс был максимально комфортным и результат радовал каждый раз, важно правильно использовать вафельницу. Ниже приведены ключевые советы по эксплуатации, уходу и хранению прибора.

## СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВАФЕЛЬНИЦЫ

- Перед первым использованием тщательно протрите рабочие поверхности вафельницы влажной тканью, чтобы удалить возможную пыль и остатки производственного масла.
- Включите вафельницу и дождитесь, пока она полностью разогреется — индикатор нагрева обычно сигнализирует о готовности.
- Слегка смажьте поверхности вафельницы маслом или используйте спрей для выпечки, чтобы вафли не прилипали.
- Выливайте тесто равномерно, стараясь не переполнять форму: оно должно покрывать ячейки, но не выходить за края.