



Вафельница

От вафель до пиццы



КЛАДЕЗЬ

Издательство АСТ
Москва

СОДЕРЖАНИЕ

КЛАССИЧЕСКИЕ ВАФЛИ	4
ТВОРОЖНЫЕ ВАФЛИ	7
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ	8
ШПИНАТНЫЕ ВАФЛИ	11
КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ.....	12
СЫРНЫЕ ВАФЛИ.....	15
ШОКОЛАДНЫЕ ВАФЛИ	16
БАНАНОВЫЕ ВАФЛИ	19
ЯБЛОЧНЫЕ ВАФЛИ.....	20
ОМЛЕТ.....	23
ПИЦЦА-ВАФЛИ	24
КОФФЛ	27
СВЕКОЛЬНЫЕ ВАФЛИ	28
КУРИНЫЕ ВАФЛИ	31
ТЫКВЕННЫЕ ВАФЛИ	32
БРАУНИ.....	35
БУРГЕР-ВАФЛЯ.....	36
МОРКОВНЫЕ ВАФЛИ.....	39
ВАФЛИ НА КЕФИРЕ.....	40
ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД	43
КЕСАДИЛЬЯ.....	44
ХОТ-ДОГ.....	47
ТРУБОЧКИ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ.....	48
ГОНКОНГСКИЕ ВАФЛИ	51
ПОНЧИКИ	52
ОРЕШКИ	55
ЧИАБАТТА.....	56
ФРАНЦУЗСКИЕ ТОСТЫ	59
СТРОПВАФЛИ	60
ВАФЛЯ С БЕКОНОМ.....	63

Вафельница давно перестала быть устройством только для приготовления сладких завтраков. Современные модели открывают огромные возможности для домашней кухни и позволяют создавать десятки самых разных блюд — от хрустящих десертных вафель до сытных закусок, горячих бутербродов, пончиков и даже блюд на гриле. Благодаря простоте использования и быстрому нагреву вафельница становится настоящим помощником для тех, кто любит вкусную домашнюю еду, но не хочет проводить много времени у плиты.

В вафельнице можно готовить **не только классические сладкие** вафли с ягодами, фруктами или шоколадом, но и **несладкие варианты** — а они могут стать полноценным завтраком, обедом или ужином! Они прекрасно сочетаются с мясом, красной рыбой, творожными и сливочными сырами, яйцами, свежими овощами и разнообразными соусами, что открывает практически безграничные возможности для сервировки и подачи.

Еще одно важное преимущество вафель — **возможность готовить их впрок**. Большинство рецептов отлично подходят для заморозки: достаточно испечь несколько порций, полностью остудить их в холодильнике и убрать в морозильную камеру. При необходимости вафли можно быстро разогреть в тостере, духовке или самой вафельнице, сохранив их вкус и текстуру. Это делает вафли удобным вариантом для занятых дней, семейных завтраков и домашних заготовок.

Для максимального удобства **рекомендуется использовать вафельницу со съемными панелями**. Такие модели значительно расширяют кулинарные возможности и позволяют готовить блюда различной формы и назначения. Помимо стандартных панелей для бельгийских вафель, существуют **насадки для тонких вафель и вафельных трубочек, панели для хот-догов, пончиков, орешков, сэндвичей и даже гриля**. Фактически один прибор способен заменить сразу несколько кухонных устройств. Съемные панели удобны и тем, что их легко мыть после приготовления, что значительно облегчает уборку на кухне.

Именно поэтому в этой книге собраны рецепты для разных видов панелей — от классических вафель до оригинальных закусок и десертов. Эти рецепты помогут вам по-новому взглянуть на возможности вафельницы и вдохновят на собственные кулинарные эксперименты.

КЛАССИЧЕСКИЕ ВАФЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мука — 200 г
- Молоко — 150 мл
- Сахар — 100 г
- Сливочное масло — 100 г
- Яйцо — 2 шт.
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Ванильный сахар — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Соль — щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В глубокую миску добавляем яйца, сахар и соль, взбиваем до однородности.
- Вливаем растопленное сливочное масло, перемешиваем, затем добавляем молоко.
- Вводим в смесь сухие продукты: муку, разрыхлитель и ванильный сахар. Вымешиваем гладкое и довольно густое место.
- Выкладываем порции теста в вафельницу и выпекаем вафли до золотистого цвета 4–6 минут.
- Подаем вафли теплыми с ягодами, медом, сиропом или сахарной пудрой.



The image is a top-down photograph of a breakfast spread on a light pink surface. In the center is a light blue ceramic plate with a waffle topped with white cream, sliced strawberries, and blueberries. A silver fork lies to the left of the plate. To the right, another similar plate is partially visible. In the bottom right corner, a small bowl contains more fruit. In the top left, a small white bowl holds a white liquid, likely syrup. A green rectangular text box with a purple speech bubble icon containing the word 'СОВЕТ' is positioned in the upper left quadrant.

СОВЕТ

ВАФЛИ ПОДХОДЯТ ДЛЯ ЗАГОТОВКИ – ПОСЛЕ ЖАРКИ ПОЛНОСТЬЮ ИХ ОСТУДИТЕ И ОТПРАВЬТЕ В ЗАМОРОЗКУ. ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ РАЗМОРОЗЬТЕ ВАФЛИ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ И ВЫПЕКАЙТЕ В ДУХОВКЕ ИЛИ АЭРОГРИЛЕ ПРИ 160 °С 5 МИНУТ.