



GALAXY LINE

КНИГА РЕЦЕПТОВ
ДЛЯ ВАФЕЛЬНИЦЫ

Поздравляем вас с покупкой кухонной техники GALAXY LINE!

Техника GALAXY LINE разработана для создания атмосферы комфорта и уюта в Вашем доме.

Вафельница позволит выпекать разнообразные вафли. При всем желании раскрыть это разнообразие в одной книге невозможно, поэтому мы надеемся, что, совершенствуя свои навыки при работе с прибором, Вы будете открывать для себя новые интересные рецепты на специализированных сайтах в интернете и в дополнительной литературе!

СОДЕРЖАНИЕ

Творожные вафли3
Бананово-апельсиновые вафли3
Безглютеновые овощные вафли4
Шоколадные вафли с кремом4
Соленые вафли с начинкой5
Черничные вафли5
Сырные вафли со шпинатом6
Карамельные вафли6
Тыквенные вафли7
Классические венские вафли7

GALAXY LINE

ТВОРОЖНЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 100 г сахара
- 150 мл молока или кефира
- 3 ст.л. муки
- 200 г творога

Приготовление:

Творог размягчить вилкой или протереть через сито. Желтки отделить от белков. Смешать желтки, сахар, творог, молоко (или кефир) с помощью миксера. Постепенно добавлять муку и продолжать взбивать до образования однородной массы. Взбить белки с щепоткой соли до образования устойчивых пиков. Ввести белки в тесто и перемешать ложкой. Вафельницу хорошо разогреть. Нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности.



БАНАНОВО-АПЕЛЬСИНОВЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 100 г сахара
- 100 мл сока апельсина
- 3 ст.л. муки
- 2 банана
- 1 ч.л. цедры апельсина

Приготовление:

Выдавить сок одного крупного апельсина и натереть немного апельсиновой цедры. Бананы очистить и измельчить при помощи вилки или блендера. Желтки отделить от белков. Смешать желтки, сахар, сок с помощью миксера. Постепенно добавлять муку и продолжать взбивать до образования однородной массы. Добавить бананы, цедру и перемешать ложкой.

Взбить белки с щепоткой соли до образования устойчивых пиков и аккуратно ввести в общую массу. Предварительно разогреть вафельницу. Нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности.



БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ ОВОЩНЫЕ ВАФЛИ



Ингредиенты:

- 300 г картофеля
- 100 г репчатого лука
- 35 мл рафинированного подсолнечного масла
- 35 г моркови
- 1,5 ст.л. рисовой муки
- 5 г соли
- 1 зубчик чеснока
- 1 яйцо

Приготовление:

Почистить картофель, морковь и лук. Лук порезать и измельчить при помощи блендера или натереть на терке. Морковь и картофель натереть на крупной терке. Соединить лук, картофель и морковь. Добавить яйцо, очищенный и пропущенный через пресс чеснок, муку и соль. Смешать до однородности. Разогреть вафельницу и смазать нижнюю рабочую поверхность маслом. Выложить тесто на поверхность и разровнять. Закрывать крышку вафельницы и выпекать до готовности.

ШОКОЛАДНЫЕ ВАФЛИ С КРЕМОМ



Ингредиенты:

- Для теста:**
- 300 г пшеничной муки
 - 150 г темного горького шоколада
 - 100 г масла сливочного
 - 2 яйца
 - 50 г сахара
 - 10 г какао
 - 10 г разрыхлителя
 - 5 г ванильного сахара
 - ¼ ч.л. соли
- Для крема:**
- 250 г шоколада
 - 175 мл сливок 35% жирности

Приготовление:

Шоколад и сливочное масло растопить. В миске смешать яйцо, сахар, соль, ванильный сахар, разрыхлитель теста и какао. Добавить шоколадно-масляную смесь. Добавить муку и тщательно смешать с помощью миксера. Выпекать вафли до готовности.

Крем для вафель:

Сливки довести до слабого кипения, добавить разломанный на кусочки шоколад. На медленном огне помешивать сливки до растворения шоколада. Выключить плиту, дать массе остыть, а затем убрать в холодильник на 1 час. Достать из холодильника шоколадную массу и взбить миксером в течение 3-5 минут, пока масса немного не посветлеет. Смазать одну вафлю готовым кремом и накрыть сверху второй вафлей.

СОЛЕНЫЕ ВАФЛИ С НАЧИНКОЙ

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 200 г муки
- 2 ст.л. сметаны
- Специи, соль по вкусу

Приготовление:

Смешать все ингредиенты до однородности. Разогреть вафельницу и смазать нижнюю рабочую поверхность маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности.

ВАРИАНТЫ НАЧИНКИ:

Вафли с курицей

Куриное филе отварить и измельчить в чоппере или разделить на волокна, добавить куриное филе в тесто и перемешать.

Вафли с копченым лососем и луком

Добавить в тесто 110 г нарезанного копченого лосося и измельченный зеленый лук. Вместо лосося можно использовать вареную или соленую морскую рыбу, предварительно измельченную в блендере, или консервированный тунец.

Вафли с беконом и миндалем

Добавить в тесто 8 раскрошенных жареных ломтиков бекона, 0,5 ст. мелко порубленного миндаля и 2 ч. л. измельченного тимьяна.

Острые вафли с сыром

Добавить в тесто 110 г измельченного козьего сыра, зелень (петрушку, базилик, укроп), 1 ч. л. тертой цедры лимона и 1/4 ч. л. острого перца.

Также можно использовать различные ингредиенты и подавать вафли как сэндвич.



ЧЕРНИЧНЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 70 г сахара
- 125 мл молока
- 125 г сметаны
- 200 г муки
- Сода, соль по вкусу
- 0,7 ч.л. разрыхлителя теста
- 1 стакан черники

Приготовление:

Сахар, яйцо и растопленное сливочное масло взбить миксером. В тесто добавить сметану, молоко и перемешать. В отдельной тарелке смешать соль, соду и разрыхлитель с мукой и добавить в тесто. Чернику помыть и добавить в тесто. Выпекать до готовности, при подаче сервировать ягодами и сливками.



СЫРНЫЕ ВАФЛИ СО ШПИНАТОМ



Ингредиенты:

- 150 г сыра
- 1 яйцо
- 50 г шпината
- 2 ст.л. кукурузной и 1 ст.л. рисовой муки
- 75 мл кефира

Приготовление:

Сыр натереть на самой мелкой терке. В чаше измельчителя взбить яйцо и чистые сухие листья шпината. В полученную смесь добавить сыр и перемешать. Затем добавить муку и взбить миксером. В получившуюся массу влить кефир и тщательно перемешать. В центр каждой формы налить тесто и выпекать до готовности.

КАРАМЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ



Ингредиенты:

- 1 яичный желток
- 2 яичных белка
- ½ стакана сливок
- 2 ст.л. сливочного масла
- 3 ст.л. сахара
- 1 стакан муки

Для прослойки:

- 1 ч.л. муки
- ½ стакана молока
- 1 яйцо
- ½ стакана сахара
- 100 г сливочного масла

Приготовление:

Взбить с помощью миксера желток, сливки, сахар и размягченное сливочное масло. В отдельной посуде взбить белки, добавить их к остальным ингредиентам и перемешать. Испечь вафли и приготовить прослойку. Для этого нагреть в металлической посуде 2 столовые ложки сахара, пока он не приобретет коричневый цвет. Затем влить молоко и добавить оставшийся сахар. Мешать смесь до полного растворения сахара. Затем добавить яйцо, муку и подогреть все на водяной бане до загустения. Когда смесь остынет до комнатной температуры, добавить размягченное сливочное масло и взбить. Смазать кремом остывшие вафли и сложите их по две штуки.

ТЫКВЕННЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 100 г сахара
- 100 мл молока
- 3 ст.л. муки
- 200 г тыквы
- Корица по вкусу

Приготовление:

Тыкву порезать на небольшие кусочки и запечь в духовке. Готовую тыкву размять вилкой. Смешать желток, сахар и молоко. Постепенно добавлять муку и перемешать с помощью миксера. Белок взбить со щепоткой соли до образования устойчивых пиков. Аккуратно ввести белки в яично-молочную смесь и перемешать. В тесто добавить тыкву и корицу, перемешать и выпекать вафли до готовности.



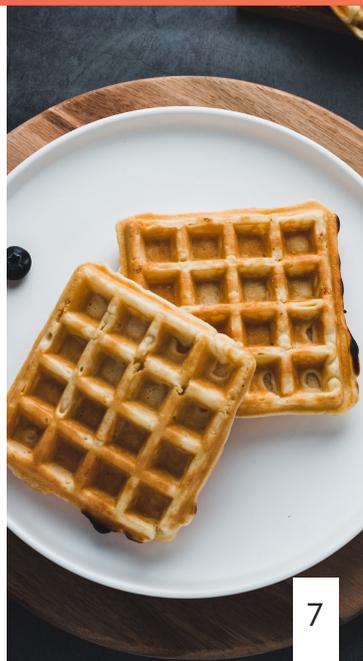
КЛАССИЧЕСКИЕ ВЕНСКИЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- 150 г сливочного масла
- 3 яйца
- 1 стакан сахара
- 1 пакетик ванилина
- 4 ст.л. сметаны
- Щепотка соли
- Сода на кончике чайной ложки
- 2,5 стакана муки пшеничной

Приготовление:

Взбить миксером три яйца, сахар, ванилин и соль. Добавить растопленное сливочное масло, перемешать. Добавить сметану и снова перемешать. В миску со смесью для венских вафель просеять через сито муку и добавить соду, а затем все взбить с помощью миксера.



GALAXY LINE



GALAXY-TECS.RU