



the Sticky Waffle Book

20 recetas de waffles tan sencillas
que ni la cocina se ensuciará.

Breville

Índice de recetas



Masa para waffles belgas



Plátano, nueces pecanas y caramelo



Waffle de trigo sarraceno con salmón ahumado y salsa de eneldo y alcaparras



Waffle de papas con salsa de jitomate



Queso feta danés y espinacas



Chocolate blanco y frambuesas



Waffle de pan francés



Waffle belga tradicional de masa liége



Soufflé de tres quesos



Waffles de maíz y tocino



Chocolate con leche y mantequilla de cacahuete



Waffles de dátiles con salsa de caramelo

Índice de recetas



*Pay de manzana caliente
y crumble de coco*



*Waffles de suero de leche
con pollo frito*



*Calabacita italiana,
prosciutto y parmesano*



*Waffle de coco con jarabe
de litchi y ralladura de limón*

*¿Sabías que la masa para waffles
dobla su tamaño cuando se cocina,
y que esto causa que la masa
se desborde del molde?*



*Entonces, ¿cómo podemos preparar
waffles dorados y crujientes*

SIN ENSUCIAR?



Los bordes anchos impiden que la masa se derrame del aparato y además cocina los restos para que sea más fácil limpiarlos.

*¡Así que prepárate
y pongámonos
manos a la masa!*



Masa para waffles belgas

Masa para waffles belgas



RINDE 8 waffles	PREPARACIÓN 10 minutos	COCCIÓN 10 minutos
------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------

Ingredientes

3 huevos con las yemas separadas de las claras

2 tazas de leche

140 g de mantequilla sin sal, derretida y enfriada

1½ cucharadita de extracto de vainilla

2¼ tazas de harina común

3½ cucharaditas de polvo para hornear

½ cucharadita de sal

¼ taza de azúcar fina

Preparación

1. Agrega las yemas de los huevos, la leche, la mantequilla y la vainilla en una jarra grande y bate hasta que estén bien combinadas.
2. Combina la harina, el polvo para hornear, la sal y el azúcar en un tazón grande para mezclar y haz un hueco en el centro.
3. Bate e integra con cuidado la mezcla de leche y huevo para formar una masa suave.
4. Bate las claras de los huevos con una batidora eléctrica hasta que se formen picos firmes. Integra las claras de los huevos en la masa con delicadeza.
5. Selecciona el ajuste BELGIAN para waffles belgas y una de las opciones de tueste LIGHT/DARK para obtener resultados más claros u oscuros, según tu preferencia.
6. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra "HEATING" desaparezca.
7. Vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle y cierra la tapa para que se cocine.
8. Haz lo mismo con el resto de la masa.

Masa para waffles clásicos



RINDE 8 waffles	PREPARACIÓN 10 minutos	COCCIÓN 10 minutos
------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------

Ingredientes

- 3 huevos
- 2 tazas de leche
- 140 g de mantequilla sin sal, derretida y enfriada
- 1½ cucharadita de extracto de vainilla
- 2¼ tazas de harina común
- 3½ cucharaditas de polvo para hornear
- ½ cucharadita de sal
- ¼ de taza de azúcar fina

Preparación

1. Agrega los huevos, la leche, la mantequilla y la vainilla en una jarra grande y bate hasta que estén bien combinados.
2. Combina la harina, el polvo para hornear, la sal y el azúcar en un tazón grande para mezclar y haz un hueco en el centro.
3. Bate e integra con cuidado la mezcla de leche y huevo para formar una masa suave.
4. Selecciona el ajuste CLASSIC para waffles clásicos y una de las opciones de tueste LIGHT/DARK para obtener resultados más claros u oscuros, según tu preferencia.
5. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
6. Vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle y cierra la tapa para que se cocine.
7. Haz lo mismo con el resto de la masa.

Masa para waffles de suero de leche



RINDE	PREPARACIÓN	COCCIÓN
8 waffles	10 minutos	10 minutos

Ingredientes

- 3 huevos
- 1³/₄ taza de suero de leche
- 90 ml de aceite vegetal (como aceite de girasol o canola)
- 2 tazas de harina común
- 1 cucharada de polvo para hornear
- ½ cucharadita de sal
- ¼ de taza de azúcar fina
- 1 cucharadita de sal

Preparación

1. Agrega los huevos, el suero de leche y el aceite vegetal en una jarra grande y bate hasta que estén bien combinados.
2. Combina la harina, el polvo para hornear, la sal y el azúcar en un tazón grande para mezclar y haz un hueco en el centro.
3. Bate e integra la mezcla de suero de leche y huevo con cuidado para formar una masa dejando apenas algunos grumos.
4. Si la masa queda demasiado espesa, agrega 1 o 2 cucharadas de suero de leche para diluirla.
5. Selecciona el ajuste BUTTERMILK para suero de leche y una de las opciones de tueste LIGHT/DARK para obtener resultados más claros u oscuros, según tu preferencia.
6. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
7. Vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle y cierra la tapa para que se cocine.
8. Haz lo mismo con el resto de la masa.

Consejo

Para hacer suero de leche, combina 1³/₄ taza de leche con 2 cucharadas de vinagre blanco y déjalo reposar durante 10 minutos hasta que la mezcla parezca un poco cuajada.

Masa para waffle de chocolate



RINDE 8 waffles	PREPARACIÓN 10 minutos	COCCIÓN 10 minutos
------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------

Ingredientes

140 g de chocolate amargo picado
85 g de mantequilla sin sal cortada en cubitos
2 huevos
1½ taza de leche
1½ cucharadita de extracto de vainilla
2 tazas de harina común
¾ taza de azúcar fina
¼ taza de cacao en polvo
1 cucharadita de polvo para hornear
1 cucharadita de sal

Preparación

1. Coloca el chocolate y la mantequilla en un tazón apto para microondas y caliéntalo a máxima potencia por 30 segundos. Revuelve hasta que el chocolate y la mantequilla se derritan y la mezcla esté suave. Reserva para que se enfríe un poco.
2. Bate los huevos, la leche y la vainilla en una jarra grande e integra la mezcla de chocolate fría hasta que quede suave.
3. Cierne la harina, el azúcar, el cacao en polvo, el polvo para hornear y la sal en un tazón grande para mezclar y haz un hueco en el centro.
4. Vierte la mezcla de huevo y bate hasta que quede una masa suave con algunos grumos.
5. Selecciona el ajuste CHOCOLATE y una de las opciones de tueste LIGHT/DARK para obtener resultados más claros u oscuros, según tu preferencia.
6. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra "HEATING" desaparezca.
7. Vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle y cierra la tapa para que se cocine.
8. Haz lo mismo con el resto de la masa.



*Plátano, nueces pecanas
y caramelo*

Plátano, nueces pecanas y caramelo



RINDE	PREPARACIÓN	COCCIÓN
8	10	15
waffles	minutos	minutos

Ingredientes

3 huevos
1¾ taza de leche
115 g de mantequilla sin sal, derretida
1 cucharadita de extracto de vainilla
2 tazas de harina común
1 cucharada de polvo para hornear
½ cucharadita de sal
¼ taza de azúcar morena, más ½ taza extra para espolvorear
2 plátanos grandes cortados en rebanadas finas
¼ taza de nueces pecanas tostadas y picadas
Helado de vainilla para servir

Salsa de caramelo

1¼ tazas de crema batida
60 g de mantequilla
¾ taza de azúcar morena

Helado y nueces pecanas tostadas y picadas para servir

Preparación

1. Selecciona el ajuste CLASSIC para waffles clásicos y el nivel 6 del indicador de tueste LIGHT/DARK.
2. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
3. Bate los huevos con la leche, la mantequilla y la vainilla en una jarra y reserva la mezcla.
4. Combina la harina, el polvo para hornear, la sal y el azúcar en un tazón mediano, haz un hueco en el centro y bate mientras agregas la mezcla anterior hasta formar una masa fina.
5. Coloca un poco menos de ½ taza de masa en cada cuadrado del waffle. Coloca encima 3 o 4 rebanas de plátano y una cucharada de azúcar morena. Cierra la tapa y cocina los waffles. Repite el proceso con la masa, el plátano y el azúcar restantes.
6. Para preparar la salsa de caramelo, combina la crema, la mantequilla y el azúcar morena en una olla pequeña. Calienta a fuego medio hasta llevar a hervor, sin dejar de revolver. Reduce a fuego lento y deja que hierva por 2 o 3 minutos o hasta que la salsa espese.
7. Para servir, agrega helado y nueces pecanas tostadas sobre los waffles y dale el toque final con la salsa de caramelo.



*Waffle de trigo sarraceno con salmón ahumado
y salsa de eneldo y alcaparras*

Waffle de trigo sarraceno con salmón ahumado y salsa de eneldo y alcaparras



RINDE 8 waffles	PREPARACIÓN 10 minutos	COCCIÓN 10 minutos
------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------

Ingredientes

Salsa de eneldo y alcaparras

- 2 cucharadas de eneldo picado
- ½ taza de crème fraiche
- Ralladura y jugo de una lima
- 2 cucharadas de alcaparras picadas gruesas
- 200 g de salmón ahumado
- Pimienta negra molida y un poco más de eneldo para decorar

Waffle

- 3 huevos
- 2½ tazas de suero de leche
- ⅓ de taza de aceite vegetal
- ¾ taza de harina común
- ¾ taza de harina de trigo sarraceno
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal

Preparación

1. Para preparar la salsa de eneldo y alcaparras, bate el eneldo con la crème fraiche, la ralladura y el jugo de lima, y las alcaparras hasta obtener una mezcla bien combinada. Reservar.
2. Selecciona el ajuste BUTTERMILK para suero de leche y el nivel 6 del indicador de tueste LIGHT/DARK.
3. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
4. Para la masa de los waffles, bate los huevos, el suero de leche y el aceite en una jarra grande.
5. Coloca las harinas, el polvo para hornear y la sal en un tazón grande. Haz un hueco en el centro y combina la mezcla de huevo con la harina para formar una masa fina.
6. Vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle y cocínala. Haz lo mismo con el resto de la masa.
7. Sirve cada waffle con rebanadas de salmón ahumado y un poco de la salsa de alcaparras.

Consejo

Para hacer suero de leche, combina 2½ tazas de leche (180 ml) con 3 cucharadas de vinagre blanco y déjalo reposar durante 10 minutos hasta que la mezcla parezca un poco cuajada.



Waffle de papas con salsa de jitomate

Waffle de papas con salsa de jitomate



RINDE	PREPARACIÓN	COCCIÓN
8	15	30
waffles	minutos	minutos

Ingredientes

2 kg de papatas cerosas, peladas y ralladas
3 huevos
½ taza de crema agria
2 cucharadas de rábano picante
Sal y pimienta al gusto
Mantequilla derretida (opcional)

Salsa

3 jitomates cortados en cubitos
1 aguacate cortado en cubitos
1 cebolla morada pequeña cortada en cubitos muy pequeños
1 diente de ajo picado fino
1 chile jalapeño (sin el tallo, las venas ni las semillas) cortado en cubitos muy pequeños
½ taza de cilantro picado
Jugo de un limón
1 cucharada de aceite

*Hojas de espinacas baby
y parmesano rallado para servir*

Preparación

1. Selecciona el ajuste CUSTOM para waffles personalizados y el nivel 7 del indicador de tueste LIGHT/DARK.
2. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
3. Ralla las papas, colócalas en una toalla de cocina limpia y exprime para eliminar gran parte de la humedad.
4. Combina los huevos, la crema agria y el rábano picante en un tazón grande para mezclar. Incorpora las papas ralladas en la mezcla y sazona bien con sal.
5. Extiende aproximadamente 1 taza de la mezcla de papa en cada cuadro del waffle. Cocina por 15 minutos o hasta que las papas estén bien cocidas y crujientes. Para que darle un tono dorado al waffle, unta la parte superior del waffle con mantequilla derretida a mitad del proceso de cocción.
6. Mientras, combina los jitomates, el aguacate, la cebolla morada, el chile y el cilantro. Incorpora el jugo de limón y el aceite, y sazona con sal y pimienta al gusto.
7. Sirve el waffle de patata mientras esté caliente y acompáñalo con la sala de jitomate, espinacas baby y parmesano.



Queso feta danés y espinacas

Queso feta danés y espinacas



RINDE 8 waffles	PREPARACIÓN 10 minutos	COCCIÓN 10 minutos
------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------

Ingredientes

2 huevos con las yemas separadas de las claras

1½ taza de leche

115 g de mantequilla derretida

1½ taza de harina común

2 cucharaditas de polvo para hornear

1¼ cucharadita de sal

1 taza de queso feta suave, desmenuzado grueso

¼ taza de parmesano rallado

2 tazas de espinacas congeladas, descongeladas y escurridas

Tocino y jitomates a la plancha para servir

Preparación

1. Selecciona el ajuste BELGIAN para waffles belgas y el nivel 6 del indicador de tueste LIGHT/DARK.
2. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
3. Bate las yemas con la leche y la mantequilla.
4. Agrega la harina, el polvo para hornear y la sal a un tazón grande; haz un hueco en el centro.
5. Incorpora con cuidado la mezcla de leche para formar una masa suave. Agrega el feta desmenuzado, las espinacas y el parmesano.
6. Bate las claras de los huevos hasta que se formen picos firmes. Luego, incorpóralas con cuidado a la masa.
7. Vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle y cierra la tapa para que se cocine. Haz lo mismo con el resto de la masa.
8. Sirve con el tocino y los jitomates a la plancha.



Chocolate blanco y frambuesas

Chocolate blanco y frambuesas



RINDE	PREPARACIÓN	COCCIÓN
10	10	15
waffles	minutos	minutos

Ingredientes

115 g de chocolate blanco para repostería, picado
½ taza de azúcar fina
115 g de mantequilla
3 huevos
1½ taza de leche
2 cucharaditas de extracto de vainilla
2¼ tazas de harina común
3½ cucharaditas de polvo para hornear
½ cucharadita de sal
⅓ taza de chispas de chocolate blanco
1 taza de frambuesas congeladas

Frambuesas frescas, crema batida y miel para servir

Preparación

1. Combina el chocolate, el azúcar y la mantequilla en un tazón apto para microondas y caliéntalo a máxima potencia por 30 segundos. Revuelve y repite el proceso hasta que el chocolate se derrita y la mezcla esté suave. Deja reposar hasta que se enfríe.
2. Bate los huevos, la leche y el extracto de vainilla e intégralos con la mezcla de chocolate.
3. Combina la harina, el polvo para hornear y la sal. Mezcla la harina con movimientos envolventes hasta que apenas tenga grumos; agrega las chispas de chocolate blanco y las frambuesas y mézclalo todo bien.
4. Selecciona el ajuste CHOCOLATE y el nivel 5 del indicador de tueste LIGHT/DARK.
5. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
6. Vierte ½ taza de masa en cada cuadrado del waffle y cocínalo. Haz lo mismo con el resto de la masa.
7. Sirve el waffle con frambuesas frescas por encima, un poco de nata y un buen chorrito de miel.

Nota: Los waffles estarán blandos mientras estén calientes, pero se endurecerán cuando se enfríen.



Waffle de pan francés

Waffle de pan francés



RINDE 8 waffles	PREPARACIÓN 10 minutos	COCCIÓN 10 minutos
------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------

Ingredientes

4 huevos

1½ taza de leche

¾ taza de crema

1 cucharadita de extracto de vainilla

2 cucharadas de jarabe de maple
y un poco más para servir

8 rebanadas gruesas de brioche
del día anterior

O pan blanco

2 cucharadas de mantequilla sin
sal ablandada

½ taza de mermelada de algún tipo
de cítrico

*Fresas frescas y jarabe de maple
para servir*

Preparación

1. Selecciona el ajuste CUSTOM para waffles personalizados y el nivel 10 del indicador de tueste LIGHT/DARK.
2. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
3. Bate los huevos, la leche, la crema, el extracto de vainilla y el jarabe de maple. Vierte la mezcla en una fuente baja.
4. Unta los dos lados de cada rebanada con la mantequilla ablandada y extiende la mermelada uniformemente en un lado de cada rebanada.
5. Moja las rebanadas en la mezcla de huevo hasta que el pan esté bien empapado. Coloca las rebanadas con cuidado en las placas para waffles y cierra la tapa. Cocina y repite el proceso con el brioche y la mezcla de huevo restantes.
6. Sírvelos calientes con un chorrito de jarabe de maple y fresas en rodajas.



Waffle belga tradicional de masa liége

Waffle belga tradicional de masa liége



RINDE 16 waffles	PREPARACIÓN 20 minutos	COCCIÓN 20 minutos
-------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------

Ingredientes

- 2 cucharaditas de levadura seca activa
- ¼ de taza de leche tibia
- 2 cucharadas de azúcar sin refinar
- 2 tazas de harina común
- ½ cucharadita de sal
- 115 g de mantequilla ablandada
- Extracto de vainilla al gusto
- 1 huevo grande
- ½ taza de azúcar perlado belga

Sirve con jarabe de maple, mantequilla a temperatura ambiente o crema batida

Preparación

1. Disuelve la levadura con la mitad de la leche tibia y una cucharadita del azúcar. Deja que repose por 10–15 minutos para que la levadura se active.
2. Coloca la harina, la sal, la mantequilla, el azúcar restante, el extracto de vainilla y el huevo en el tazón de una batidora eléctrica. Con el gancho para amasar, bate hasta que la mezcla parezca que va desmenuzarse.
3. Agrega leche tibia y mezcla un poco más para incorporarla.
4. Agrega la mezcla de la levadura activa y combina hasta que la masa no se pegue a los laterales del tazón. Cubre el tazón con un paño limpio y deja que la masa repose por 10 minutos.
5. Agrega el azúcar perlado y amasa con cuidado hasta que quede distribuida uniformemente.
6. Deja que la masa repose por 1 hora y luego córtala en bolas de 80 g.
7. Selecciona el ajuste BELGIAN para waffles belgas y el nivel 4 del indicador de tueste LIGHT/DARK.
8. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
9. Coloca una bola de masa en cada recuadro del waffle y cierra la tapa para que se cocine. Haz lo mismo con el resto de la masa.
10. Sirve con jarabe de maple, mantequilla a temperatura ambiente o crema batida.



Soufflé de tres quesos

Soufflé de tres quesos



RINDE	PREPARACIÓN	COCCIÓN
12 waffles	15 minutos	15 minutos

Ingredientes

3 huevos con las yemas separadas de las claras

2¼ tazas de leche

115 g de mantequilla derretida

½ taza de queso parmesano rallado

¼ taza de queso provolone rallado

½ taza de queso mozzarella rallado, y 1 taza de mozzarella cortada en cubitos de 1 cm

2 tazas de harina común

2½ cucharaditas de polvo para hornear

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

2 cucharaditas de sal de mar

⅓ de taza de echalote finamente picado

Sirve con tocino crujiente y arúgula

Preparación

1. Selecciona el ajuste BELGIAN para waffles belgas y el nivel 5 del indicador de tueste LIGHT/DARK.
2. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
3. Integra las yemas, la leche y la mantequilla derretida y bate todo hasta que quede bien combinado.
4. Coloca los quesos, la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón grande. Luego, haz un hueco en el centro.
5. Vierte la mezcla de leche y huevo e incorpora hasta que todo quede bien combinado.
6. Bate las claras de los huevos con una batidora eléctrica hasta que se formen picos firmes. Integra las claras batidas y el cebollín picado en la masa de los waffles.
7. Vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle. Cierra la tapa y cocina los waffles. Haz lo mismo con el resto de la masa.
8. Sirve con tocino crujiente y arúgula.



Waffles de maíz y tocino

Waffles de maíz y tocino

RINDE	PREPARACIÓN	COCCIÓN
10 waffles	15 minutos	15 minutos



Ingredientes

2 cucharadas de aceite
230 g de tocino sin corteza troceado
4 huevos
2½ tazas de suero de leche
¾ taza de aceite vegetal (como aceite de girasol o canola)
1¼ taza de harina común
2 cucharaditas de polvo para hornear
1¼ taza de harina de maíz (polenta fina)
1 cucharada de azúcar fina
1¼ cucharadita de sal
Pimienta negra recién molida
2 tazas de granos de elote fresco (aproximadamente 2 mazorcas)
¼ taza de perejil picado

Sírvelo con huevos escalfados, tocino a la parrilla, espinaca baby y pesto.

Preparación

1. Calienta el aceite en un sartén a fuego medio alto. Agrega el tocino y cocina entre 5 y 6 minutos o hasta que esté crujiente. Retíralo y escúrrelo sobre papel absorbente.
2. Agrega los huevos, el suero de leche y el aceite vegetal en una jarra grande y bate hasta que estén bien combinados.
3. Combina la harina, el polvo para hornear, la harina de maíz, el azúcar y la sal en un tazón grande para mezclar y haz un hueco en el centro.
4. Bate e integra la mezcla de suero de leche y huevo con cuidado para formar una masa suave, con algunos grumos. Agrega el tocino y el elote.
5. Selecciona el ajuste BUTTERMILK para waffles con suero de leche y marca el número 5 con la rueda LIGHT/DARK.
6. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
7. Vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle y cierra la tapa para que se cocine. Haz lo mismo con el resto de la masa.
8. Sirve con hojas de espinaca baby, tocino a la parrilla, huevos escalfados y un poco de pesto.

Consejo

Para hacer suero de leche, combina 2½ tazas de leche con 3 cucharadas de vinagre blanco y déjalo reposar durante 10 minutos hasta que la mezcla parezca un poco cuajada.



*Chocolate con leche y mantequilla
de cacahuete*

Chocolate con leche y mantequilla de cacahuete



RINDE	PREPARACIÓN	COCCIÓN
12	15	15
waffles	minutos	minutos

Ingredientes

230 g de chocolate con leche picado
115 g de mantequilla sin sal cortada en cubitos
2 huevos
2 tazas de leche
2 cucharaditas de extracto de vainilla
2½ tazas de harina común
½ taza de azúcar fina
2 cucharadas de cacao en polvo
3 cucharaditas de polvo para hornear
10 chocolatinas Reese's de mantequilla de cacahuete, picadas en trozos grandes

Sírvelo con cacahuates machacados, helado o crema.

Preparación

1. Coloca el chocolate y la mantequilla en un tazón apto para microondas y caliéntalo a máxima potencia por 30 segundos. Revuelve hasta que el chocolate y la mantequilla se derritan y la mezcla esté suave. Reserva para que se enfríe un poco.
2. Bate los huevos, la leche y la vainilla en una jarra grande e integra la mezcla de chocolate fría hasta que quede suave.
3. Cierne la harina, el azúcar, el cacao en polvo y el polvo para hornear en un tazón grande para mezclar y haz un hueco en el centro.
4. Vierte la mezcla de huevo y bate hasta que quede una masa suave con algunos grumos. Agrega las chocolatinas de mantequilla de cacahuete picadas.
5. Selecciona el ajuste CHOCOLATE para waffles con chocolate y marca el número 5 con la rueda LIGHT/DARK.
6. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra "HEATING" desaparezca.
7. Vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle y cierra la tapa para que se cocine. Haz lo mismo con el resto de la masa y sirve con crema o helado.



Waffles de dátiles con salsa de caramelo

Waffles de dátiles con salsa de caramelo



RINDE	PREPARACIÓN	COCCIÓN
8	25	10
waffles	minutos	minutos

Ingredientes

230 g de dátiles sin carozo picados
1½ taza de agua
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
4 huevos
1 taza de leche
200 g de mantequilla sin sal,
derretida y enfriada
2 cucharaditas de extracto de vainilla
3 tazas de harina común
4½ cucharaditas de polvo
para hornear
½ cucharadita de sal
⅓ taza de azúcar sin refinar

Salsa de caramelo

115 g de mantequilla
1 taza de azúcar morena
1 taza de crema

Sírvelo con helado de vainilla o crema

Preparación

1. Pon a hervir los dátiles en agua en una cacerola a fuego medio. Cocínalos durante 5 minutos. Deja enfriar y agrega el bicarbonato de sodio. Reserva durante 20 minutos.
2. Agrega los huevos, la leche, la mantequilla y la vainilla en una jarra grande y bate hasta que estén bien combinados.
3. Combina la harina, el polvo para hornear, la sal y el azúcar en un tazón grande para mezclar y haz un hueco en el centro.
4. Bate e integra con cuidado la mezcla de leche y huevo y los dátiles reblandecidos para formar una masa suave.
5. Selecciona el ajuste CLASSIC para waffles clásicos y marca el número 6 con la rueda de control de temperatura.
6. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
7. Vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle y cierra la tapa para que se cocine. Haz lo mismo con el resto de la masa.
8. Para hacer la salsa de caramelo, calienta mantequilla, azúcar morena y crema en un sartén y revuelve hasta que se derrita. Hierve a fuego lento y cocina durante 5 minutos o hasta que espese.
9. Sirve los waffles con salsa de caramelo y una bola de helado.



Pay de manzana caliente y crumble de coco

Pay de manzana caliente y crumble de coco



RINDE 8 waffles	PREPARACIÓN 20 minutos	COCCIÓN 15 minutos
------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------

Ingredientes

2 cucharadas de coco desecado
¼ taza de copos de avena
¼ taza de harina común
¼ taza de azúcar morena
55 g de mantequilla

Waffle de pay de manzana

3 huevos
1½ taza de leche
200 g de mantequilla sin sal,
derretida y enfriada
2 cucharaditas de extracto de vainilla
2¼ tazas de harina común
3½ cucharaditas de polvo para
hornear
½ cucharadita de sal
1 cucharadita de canela molida
¼ taza de azúcar fina
¼ taza de azúcar morena
425 g de relleno de pay de manzana

Sírvelo con crumble, rodajas de manzana y helado de vainilla.

Preparación

1. Para hacer el crumble, combina coco desecado, avena, harina y azúcar en un tazón. Integra la mantequilla en la mezcla con las yemas de los dedos. Calienta un sartén grande a fuego medio alto. Agrega la mezcla de avena y cocina entre 8 y 10 minutos, revolviendo frecuentemente hasta que esté dorada, crujiente y harinosa. Retira del fuego y deja que se enfríe por completo.
2. Para hacer los waffles, agrega los huevos, la leche, la mantequilla y la vainilla en una jarra grande y bate hasta que estén bien combinados.
3. Combina la harina, el polvo para hornear, la sal, la canela y el azúcar en un tazón grande para mezclar y haz un hueco en el centro.
4. Bate e integra con cuidado la mezcla de leche y huevo para formar una masa suave. Integra el relleno de pay de manzana.
5. Selecciona el ajuste CLASSIC para waffles clásicos y marca el número 6 con la rueda LIGHT/DARK.
6. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
7. Vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle y cierra la tapa para que se cocine. Haz lo mismo con el resto de la masa.
8. Sirve con el crumble, helado de vainilla y más rodajas de manzana.



Waffles de suero de leche con pollo frito

Waffles de suero de leche con pollo frito



RINDE 6 waffles	PREPARACIÓN 30 minutos	COCCIÓN 40 minutos
------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------

Ingredientes

Pollo frito

12 piezas de pollo con hueso, como alitas, muslos y piernas.

2½ tazas de suero de leche

2 huevos

2 tazas de harina común

3 cucharaditas de sal y pimienta blanca molida

2 cucharadas de azúcar blanca

1½ cucharadita de paprika

3 cucharaditas de ajo en polvo y cebolla en polvo

2 cucharaditas de pimienta de cayena

1 cucharadita de tomillo seco

Aceite vegetal para freír

Waffles de suero de leche

4 huevos

2½ tazas de suero de leche

¾ taza de aceite vegetal (como aceite de girasol o canola)

2¼ tazas de harina común

4 cucharaditas de polvo para hornear

⅓ de taza de azúcar fina

1½ cucharadita de sal

Sirve con mantequilla batida y jarabe de maple.

Preparación

1. Para preparar el pollo, bate los huevos y el suero de leche en un tazón grande. Agrega los trozos de pollo y cúbrelos con la mezcla.
2. Combina la harina, sal y pimienta y las especias restantes en un platillo grande.

3. Unta el pollo en la mezcla de harina y resérvalo a un lado hasta que todas las piezas estén cubiertas. Repite el proceso: vuelve a cubrir con la mezcla de huevo y suero de leche y unta en la mezcla de harina. Refrigerera durante 30 minutos.
4. Calienta el aceite en una freidora a 160 °C o utiliza un sartén grande y hondo a fuego medio alto. Fríe el pollo en tandas entre 10 y 15 minutos o hasta que esté dorado y cocinado hasta el hueso.
5. Coloca el pollo frito sin cubrir en un horno precalentado a 150 °C mientras preparas los waffles.
6. Para hacer los waffles, agrega los huevos, el suero de leche y el aceite vegetal en una jarra grande y bate hasta que estén bien combinados.
7. Combina la harina, el polvo para hornear, el azúcar y la sal en un tazón grande para mezclar y haz un hueco en el centro.
8. Bate e integra la mezcla de suero de leche y huevo con cuidado para formar una masa suave, con algunos grumos. Si la masa queda demasiado espesa, agrega 1 o 2 cucharadas de suero de leche para diluirla.
9. Selecciona el ajuste BUTTERMILK para waffles con suero de leche y marca el número 5 con la rueda LIGHT/DARK.
10. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
11. Vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle y cierra la tapa para que se cocine.
12. Sirve 2 waffles en cada platillo con 2 piezas de pollo frito. Agrega un poco de mantequilla a temperatura ambiente y jarabe de maple.

Consejo

Para hacer suero de leche, combina 2½ tazas de leche con 3 cucharadas de vinagre blanco y déjalo reposar durante 10 minutos hasta que la mezcla parezca un poco cuajada.



Calabacita italiana, prosciutto y parmesano

Calabacita italiana, prosciutto y parmesano



RINDE 12 waffles	PREPARACIÓN 30 minutos	COCCIÓN 40 minutos
-------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------

Ingredientes

Salsa de jitomate dulce

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña picada
- 1 chile rojo picado
- 2 cucharadas de pasta de jitomate
- 425 g de jitomates en lata picados
- 1 cucharada de azúcar morena

Waffle de calabacita italiana

- 1 cebolla pequeña rallada fina
- 1 calabacita italiana rallada
- 2¹/₄ tazas de harina común
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal de mar
- ½ taza de parmesano rallado
- 3 huevos
- 2 tazas de leche
- 170 g de mantequilla sin sal, derretida y enfriada

Sírvelo con prosciutto, salsa de jitomate y jitomates cherry

Preparación

1. Para hacer la salsa, calienta el aceite en un sartén mediano a fuego medio alto. Agrega la cebolla y el chile y cocina entre 2 y 3 minutos o hasta que se ablanden. Agrega el puré de jitomate y cocina durante 1 minuto más.
2. Vierte los jitomates en lata, el azúcar morena y 1 taza de agua. Deja hervir, baja el fuego e hierva a fuego lento durante 15 minutos o hasta que espese. No dejes que se enfríe.
3. Para hacer los waffles, agrega la cebolla, la calabacita italiana, la harina, el polvo para hornear, la sal y el parmesano en un tazón grande y mezcla bien.
4. Bate los huevos, la leche y la mantequilla en una jarra grande e intégralo todo con la mezcla de calabacita italiana y harina.
5. Selecciona el ajuste CLASSIC para waffles clásicos y marca el número 6 con la rueda de control de temperatura.
6. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
7. Vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle y cierra la tapa para que se cocine. Reserva y mantén caliente. Haz lo mismo con el resto de la masa.
8. Sirve los waffles calientes con la salsa de jitomate, prosciutto y jitomates cherry frescos.



*Waffle de coco con jarabe de litchi
y ralladura de limón*

Waffle de coco con jarabe de litchi y ralladura de limón



RINDE	PREPARACIÓN	COCCIÓN
8	35	30
waffles	minutos	minutos

Ingredientes

2 tazas de harina común
1 cucharada de polvo para hornear
½ cucharadita de sal
⅓ taza de azúcar fina
1 taza de coco rallado y ¼ de taza extra para decorar
½ cucharadita de polvo para hornear
415 ml de leche de coco
3 huevos
⅓ taza de aceite de coco*

Jarabe de litchi y de limón

Ralladura y zumo de 2 limones
440 g de litchis en lata, escurridos, con el jugo reservado
¼ taza de azúcar fina

Sírvelo con helado de coco, menta fresca y el resto del coco rallado y tostado.

*El aceite de coco se puede sustituir por aceite vegetal.

Preparación

1. Para hacer el jarabe, combina la ralladura de y el zumo de los limones con el jugo de los litchis y ½ taza de agua en una cacerola. Agrega agua y deja hervir. Baja el fuego e hierva a fuego lento durante 15 minutos o hasta que el líquido se reduzca a la mitad. Agrega los litchis, cocina a fuego lento hasta que el jarabe espese y reserva.
2. Tuesta ¼ de taza de coco rallado en una plancha caliente durante 1 o 2 minutos o hasta que se dore. Retira del fuego y reserva.
3. Para hacer los waffles, combina la harina, el polvo para hornear, la sal, el azúcar y el coco rallado en un tazón grande para mezclar y haz un hueco en el centro.
4. Bate la leche de coco, los huevos y el aceite de coco y combina con los ingredientes secos. Intégralo todo con cuidado hasta que esté bien mezclado y queden algunos grumos.
5. Selecciona el ajuste CLASSIC para waffles clásicos y marca el número 6 con la rueda de control de temperatura.
6. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
7. Vierte ½ taza de la masa en el centro de cada cuadrado del waffle y cierra la tapa para que se cocine. Haz lo mismo con el resto de la masa.
8. Para servir, apila dos waffles y decora con el jarabe de litchi, el helado de coco, la menta fresca y el coco rallado tostado.

the Smart Waffle™
Con bordes antiderrames y Waffle iQ™



Breville
Thought for food