



the Sticky Waffle Book

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

Sage[®]

Master Every Moment[®]

Índice de recetas



Masa para waffles belgas, clásicos, de suero de leche y de chocolate



Plátano, nueces pecanas y caramelo



Salmón ahumado con salsa de eneldo y alcaparras



Rosti de patata con salsa de jitomate



Queso feta danés y espinacas



Chocolate blanco y frambuesas



Brioche francés y mermelada



Waffle belga tradicional de masa liège



Soufflé de tres quesos



Maíz y tocino crujiente



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*



*Pollo frito sureño con jarabe
de maple*



*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

1¾ taza de leche

125 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 fina

Preparación

1. Selecciona el ajuste BELGIAN y elige el ajuste preferido en el selector de control de tostado.
2. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
3. Agrega las yemas de los huevos, la leche, la mantequilla y la vainilla en un tazón mediano y bate hasta que estén bien combinados.
4. 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.
5. Bate e integra con cuidado la mezcla de leche y huevo para formar una masa suave.
6. 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.
7. Con una taza dosificadora, vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle. Cierra la tapa y cocina hasta que el temporizador haya terminado y el pitido de listo haya sonado 3 veces.
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

1¾ taza de leche

125 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 fina

Preparación

1. Selecciona el ajuste CLASSIC y elige el ajuste preferido en el selector de control de tostado.
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 un tazón mediano y reserva la mezcla.
4. Combina la harina, el polvo para hornear, la sal y el azúcar en un tazón grande y haz un hueco en el centro.
5. Poco a poco, incorpora la mezcla de leche a la harina para formar una masa. No te preocupes si hay algunos grumos.
6. Con una taza dosificadora, vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle. Cierra la tapa y cocina hasta que el temporizador haya terminado y el pitido de listo haya sonado 3 veces.
7. Haz lo mismo con el resto de la masa.

Masa para waffles de suero de leche



RINDE

8

waffles

PREPARACIÓN

10

minutos

COCCIÓN

10

minutos

Ingredientes

3 huevos

600 ml de suero de leche

1/3 de taza de aceite vegetal

2 1/2 tazas de harina común

1 cucharadita de polvo para hornear

1/2 cucharadita de sal

1/4 taza de azúcar fina

Preparación

1. Selecciona el ajuste BUTTERMILK y elige el ajuste preferido en el selector de control de tostado.
2. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra "HEATING" desaparezca.
3. Agrega los huevos, el suero de leche y el aceite vegetal en un tazón mediano y bate hasta que estén bien combinados.
4. 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.
5. Bate con cuidado la mezcla de suero de leche y huevo mientras la incorporas en la harina para formar una masa. No te preocupes si hay algunos grumos.
6. Si la masa queda demasiado espesa, agrega 1 o 2 cucharadas de suero de leche para diluirla.
7. Con una taza dosificadora, vierte 1/2 taza de la masa en cada cuadrado del waffle. Cierra la tapa y cocina hasta que el temporizador haya terminado y el pitido de listo haya sonado 3 veces.
8. Haz lo mismo con el resto de la masa.

Consejo

Para hacer suero de leche, combina 600 ml de leche con 3 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

150 g de chocolate amargo picado

90 g de mantequilla

2 huevos

1½ taza de leche

1 cucharadita de extracto de vainilla

2 tazas de harina común

¾ de taza de azúcar fina

¼ de taza de cacao en polvo

1 cucharadita de polvo para hornear

1 cucharadita de sal

Preparación

1. Selecciona el ajuste CHOCOLATE y elige el ajuste preferido en el selector de control de tostado.
2. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
3. 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.
4. Bate los huevos, la leche y la vainilla en una jarra grande e integra la mezcla de chocolate fría hasta que quede suave.
5. 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.
6. Vierte la mezcla de huevo y bate hasta que quede una masa suave con algunos grumos.
7. Con una taza dosificadora, vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle. Cierra la tapa y cocina hasta que el temporizador haya terminado y el pitido de listo haya sonado 3 veces.
8. Haz lo mismo con el resto de la masa.



Plátano, nueces pecanas y caramelo

Plátano, nueces pecanas y caramelo



RINDE

8

waffles

PREPARACIÓN

10

minutos

COCCIÓN

10

minutos

Ingredientes

3 huevos

1¾ taza de leche

125 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

Salsa de caramelo

300 ml 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 y elige el ajuste 6 en el selector de control de tostado. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
2. Bate los huevos con la leche, la mantequilla y la vainilla en una jarra y reserva la mezcla.
3. Combina la harina, el polvo para hornear, la sal y el azúcar en un tazón grande, haz un hueco en el centro e incorpora la mezcla de leche sin dejar de batir hasta formar una masa sin grumos.
4. Con una taza dosificadora para waffles, vierte un poco menos de ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle. Espolvorea 1 o 2 cucharaditas de azúcar morena sobre cada waffle y cubre con 4 rodajas de plátano. Cierra la tapa y cocina hasta que el temporizador haya terminado y el pitido de listo haya sonado 3 veces. Repite el proceso con la masa, el plátano y el azúcar restantes.
5. 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.
6. Para servir, agrega helado y nueces pecanas tostadas sobre los waffles y dale el toque final con la salsa de caramelo.



Salmón ahumado con salsa de eneldo y alcaparras

Salmón ahumado con salsa de eneldo y alcaparras



RINDE

8

waffles

PREPARACIÓN

10

minutos

COCCIÓN

10

minutos

Ingredientes

3 huevos

600 ml de suero de leche

1/3 taza de aceite vegetal

3/4 taza de harina común

3/4 taza de harina de trigo sarraceno

2 cucharaditas de polvo para hornear

1 cucharadita de sal

Salsa de eneldo y alcaparras

2 cucharadas de eneldo picado

250 g de crème fraîche

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

Preparación

1. Para preparar la salsa de eneldo y alcaparras, bate el eneldo con la crème fraîche, la ralladura y el jugo de lima, y las alcaparras hasta obtener una mezcla bien combinada. Reservar.
2. Selecciona el ajuste BUTTERMILK y elige el ajuste 6 en el selector de control de tostado.
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. Con una taza dosificadora, vierte 1/2 taza de la masa en cada cuadrado del waffle. Cierra la tapa y cocina hasta que el temporizador haya terminado y el pitido de listo haya sonado 3 veces. 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 600 ml de leche con 3 cucharadas de vinagre blanco y déjalo reposar durante 10 minutos hasta que la mezcla parezca un poco cuajada.



Rosti de patata con salsa de jitomate

Rosti de patata con salsa de jitomate



RINDE

8

waffles

PREPARACIÓN

25

minutos

COCCIÓN

30

minutos

Ingredientes

2 kg de patatas cerosas, peladas y ralladas
3 huevos
250 g de crema agria
2 cucharadas de crema 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 y elige el ajuste 7 en el selector de control de tostado.
2. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
3. Ralla las patatas, 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 sazónala bien con sal.
5. Extiende aproximadamente 1 taza de la mezcla de papa en cada cuadro del waffle. Cierra la tapa y cocina por 15 minutos o hasta que las patatas estén bien cocidas y crujientes. Para darle al rosti un color dorado, unta la parte superior del rosti de patata con mantequilla derretida a la mitad del tiempo de cocción.
6. Mientras, combina los jitomates, el aguacate, la cebolla morada, el ajo, el chile y el cilantro. Incorpora el jugo de limón y el aceite, y sazónala con sal y pimienta al gusto.
7. Sirve el rosti de patata mientras esté caliente y acompáñalo con la salsa 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

125 g de mantequilla derretida

1½ taza de harina común

2 cucharaditas de polvo para hornear

1¼ cucharadita de sal

150 g de queso feta suave, desmenuzado grueso

¼ taza de parmesano rallado

150 g tazas de espinacas congeladas, descongeladas y escurridas

Tocino y jitomates a la plancha para servir

Preparación

1. Selecciona el ajuste BELGIAN y elige el ajuste 6 en el selector de control de tostado.
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, y haz un hueco en el centro.
5. Incorpora con cuidado la mezcla de leche y huevo para formar una masa suave. Incorpora el queso feta y las espinacas.
6. Bate las claras de los huevos hasta que se formen picos firmes. Luego, incorpóralas con cuidado a la masa.
7. Con una taza dosificadora, vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle. Cierra la tapa y cocina hasta que el temporizador haya terminado y el pitido de listo haya sonado 3 veces. Haz lo mismo con el resto de la masa.
8. Sirve con el tocino y los jitomates a la plancha.

A stack of golden-brown waffles is presented on a white plate. The waffles are drizzled with a thick, white chocolate sauce that is dripping down the sides. Several fresh raspberries are scattered around the stack. A dollop of white whipped cream sits atop the waffles. In the background, a small white bowl contains more raspberries. The entire scene is set on a white tablecloth with a white napkin and two wooden sticks visible in the foreground.

Chocolate blanco y frambuesas

Chocolate blanco y frambuesas



RINDE
10
waffles

PREPARACIÓN
10
minutos

COCCIÓN
15
minutos

Ingredientes

150 g de chocolate blanco para repostería, picado

½ taza de azúcar fina

100 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

200 g 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. Coloca la harina, el polvo para hornear y la sal en un tazón grande para mezclar y combina la mezcla de huevo con movimientos envolventes hasta que esté suave; agrega las chispas de chocolate blanco y las frambuesas y mezcle bien.
4. Selecciona el ajuste CHOCOLATE y elige el ajuste 5 en el selector de control de tostado.
5. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
6. Con una taza dosificadora, vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle. Cierra la tapa y cocina hasta que el temporizador haya terminado y el pitido de listo haya sonado 3 veces. 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.



*Brioche francés
y mermelada*

Brioche francés y mermelada



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

8 rebanadas gruesas de brioche del día anterior

40 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

½ taza de mermelada

Fresas frescas y jarabe de maple para servir

Preparación

1. Selecciona el ajuste CUSTOM y elige el ajuste 10 en el selector de control de tostado.
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 quede empapado. Coloca las rebanadas con cuidado en las placas para waffles y cierra la tapa. Cocina hasta que el temporizador haya terminado y el pitido de listo haya sonado 3 veces. Repite el proceso con el brioche y la mezcla de huevo restantes.
6. Sírvelas 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

Sobre de 7 g de levadura seca en polvo

½ taza de leche tibia

50 g de azúcar sin refinar

575 g de harina común

½ cucharadita de sal

200 g de mantequilla a temperatura ambiente

Extracto de vainilla al gusto

2 huevos grandes

150 g de azúcar perlado belga

Sirve con jarabe de maple y 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 los huevos 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 y elige el ajuste 4 en el selector de control de tostado.
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 generosas capas de mantequilla a temperatura ambiente, crema batida o crema y jarabe de maple.



Soufflé de tres quesos

Soufflé de tres quesos



RINDE

12

waffles

PREPARACIÓN

15

minutos

COCCIÓN

15

minutos

Ingredientes

4 huevos con las yemas separadas de las claras

3 tazas de leche

125 g de mantequilla derretida

½ taza de queso parmesano rallado

⅓ taza de queso provolone rallado

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

2½ tazas de harina común

3 cucharaditas de polvo para hornear

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

2 cucharaditas de sal de mar

⅓ taza de echalote finamente picado

Sirve con tocino crujiente y rúcula

Preparación

1. Selecciona el ajuste BELGIAN para waffles y elige el número 5 en el selector de control de tostado. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
2. Integra las yemas, la leche y la mantequilla derretida y bate todo hasta que quede bien combinado.
3. Coloca los quesos, la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón grande; haz un hueco en el centro.
4. Vierte la mezcla de leche y huevo e incorpora hasta que todo quede bien combinado.
5. 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.
6. Con una taza dosificadora, vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle. Cierra la tapa y cocina hasta que el temporizador haya terminado y el pitido de listo haya sonado 3 veces. Haz lo mismo con el resto de la masa.
7. Sirva con tocino crujiente y frijoles horneados caseros con rúcula.



Maíz y tocino crujiente

Maíz y tocino crujiente



RINDE
10
waffles

PREPARACIÓN
15
minutos

COCCIÓN
15
minutos

Ingredientes

2 cucharadas de aceite
250 g de lonchas de tocino,
sin cáscara y en rodajas
4 huevos
600 ml de suero de leche
 $\frac{3}{4}$ taza de aceite vegetal
(como aceite de girasol o canola)
 $1\frac{1}{4}$ taza de harina común
2 cucharaditas de polvo para hornear
 $1\frac{1}{4}$ taza de harina de maíz
(polenta fina)
1 cucharada de azúcar fina
 $1\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
Pimienta negra recién molida
2 tazas de granos de elote fresco
(aproximadamente 2 mazorcas)
 $\frac{1}{4}$ 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 escúrralo 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 y elige el número 5 en el selector de control de tostado.
6. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra "HEATING" desaparezca.
7. Con una taza dosificadora, vierte $\frac{1}{2}$ taza de la masa en cada cuadrado del waffle. Cierra la tapa y cocina hasta que el temporizador haya terminado y el pitido de listo haya sonado 3 veces. 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 600 ml 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
12
waffles

PREPARACIÓN
15
minutos

COCCIÓN
15
minutos

Ingredientes

200 g de chocolate con leche picado
100 g de mantequilla sin sal cortada en cubitos
3 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
300 g de chocalatinas Reese's de mantequilla de cacahuete (aprox. 30), 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 chocalatinas de mantequilla de cacahuete picadas.
5. Selecciona el ajuste CHOCOLATE para waffles y elige el número 5 en el selector de control de tostado.
6. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra "HEATING" desaparezca.
7. Con una taza dosificadora, vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle. Cierra la tapa y cocina hasta que el temporizador haya terminado y el pitido de listo haya sonado 3 veces. Haz lo mismo con el resto de la masa.
8. Sirve con cacahuates machacados y crema o helado.



Waffles de dátiles con salsa de caramelo

Waffles de dátiles con salsa de caramelo



RINDE

8

waffles

PREPARACIÓN

25

minutos

COCCIÓN

10

minutos

Ingredientes

300 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

100 g de mantequilla
1 taza de azúcar morena
300 ml 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. Déjalos reposar durante 10 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 y elige el número 6 en el selector de control de tostado.
6. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra "HEATING" desaparezca.
7. Con una taza dosificadora, vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle. Cierra la tapa y cocina hasta que el temporizador haya terminado y el pitido de listo haya sonado 3 veces. Reserva.
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 el waffle 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
12
waffles

PREPARACIÓN
20
minutos

COCCIÓN
15
minutos

Ingredientes

4 huevos
2 tazas 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
1 cucharadita de canela molida
¼ taza de azúcar fina
¼ taza de azúcar morena
400 g de relleno de pie de manzana

Crumble

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

Sirve 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 y elige el número 6 en el selector de control de tostado.
6. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra "HEATING" desaparezca.
7. Con una taza dosificadora, vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle. Cierra la tapa y cocina hasta que el temporizador haya terminado y el pitido de listo haya sonado 3 veces. Haz lo mismo con el resto de la masa.
8. Sirve con el crumble, helado de vainilla y más rodajas de manzana.



Pollo frito sureño con jarabe de maple

Pollo frito sureño con jarabe de maple



RINDE

6

waffles

PREPARACIÓN

30

minutos

COCCIÓN

40

minutos

Ingredientes

4 huevos
600 ml de suero de leche
 $\frac{3}{4}$ taza de aceite vegetal
(como aceite de girasol o canola)
 $2\frac{1}{4}$ tazas de harina común
4 cucharaditas de polvo para hornear
 $\frac{1}{3}$ taza de azúcar fina
 $1\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

Pollo frito

600 ml de suero de leche
2 huevos
12 piezas de pollo con hueso, como
alitas, muslos y piernas
2 tazas de harina común
3 cucharaditas de sal y pimienta
blanca molida
2 cucharadas de azúcar blanca
 $1\frac{1}{2}$ 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

Sirve con mantequilla a temperatura ambiente y jarabe de maple.

Consejo

Para hacer suero de leche, combina 600 ml de leche con 3 cucharadas de vinagre blanco y déjalo reposar durante 10 minutos hasta que la mezcla parezca un poco cuajada.

Preparación

1. Para preparar el pollo, bate el suero de leche y los huevos 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 plato 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 una sartén grande y honda y caliéntala 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 y elige el número 6 en el selector de control de tostado.
10. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra "HEATING" desaparezca.
11. Con una taza dosificadora, vierte $\frac{1}{2}$ taza de la masa en cada cuadrado del waffle. Cierra la tapa y cocina hasta que el temporizador haya terminado y el pitido de listo haya sonado 3 veces. Haz lo mismo con el resto de la masa.
12. Sirve 2 waffles en cada plato con 2 piezas de pollo frito. Agrega un poco de mantequilla batida y jarabe de maple.



Calabacita italiana, prosciutto y parmesano

Calabacita italiana, prosciutto y parmesano



RINDE
12
waffles

PREPARACIÓN
30
minutos

COCCIÓN
40
minutos

Ingredientes

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

Salsa de jitomate dulce

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

*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 y elige el número 6 en el selector de control de tostado.
6. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra “HEATING” desaparezca.
7. Con una taza dosificadora, vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle. Cierra la tapa y cocina hasta que el temporizador haya terminado y el pitido de listo haya sonado 3 veces. 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

8

waffles

PREPARACIÓN

35

minutos

COCCIÓN

30

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

420 g de leche de coco

3 huevos

⅓ taza de aceite de coco*

Jarabe de litchi y de limón

Ralladura y zumo de 2 limones

565 g de litchis en lata, escurridos, con el jugo reservado

⅓ 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; 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 sin tostar 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 y elige el número 5 en el selector de control de tostado.
6. Precalienta el equipo hasta que la luz naranja parpadee y la palabra "HEATING" desaparezca.
7. Con una taza dosificadora, vierte ½ taza de la masa en cada cuadrado del waffle. Cierra la tapa y cocina hasta que el temporizador haya terminado y el pitido de listo haya sonado 3 veces. 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™ Pro Two Slice

Con bordes antiderrames y Waffle iQ™



Sage®

Master Every Moment®