



Рецепты для вафельницы BR2305

[BRAYER VIDEO](#)

[@brayer_official](#)





Чуррос

- Сливочное масло - 60 г
- Пшеничная мука - 110 г
- Вода - 2/3 стакана
- Сахар - 1 стл.
- Яйца - 2 шт.
- Сахарная пудра - 25 г
- Соль – по вкусу

Порядок приготовления:

1. Добавьте в кастрюлю воду, сахар, соль и сливочное масло.
2. Поставьте смесь на средний огонь и подождите пока масса закипит, постоянно помешивая.
3. Убавьте огонь и добавьте муку. Вымешивайте тесто до однородной массы.
4. Уберите тесто с плиты и добавьте яйца, быстро перемешивая, чтобы яйца не свернулись.
5. Готовое тесто переложите в кондитерский шприц.
6. Установите в вафельницу BR2305 пластины «Чуррос», включите устройство и дайте ему нагреться.
7. Выложите тесто тонкими полосками на нагретые пластины «Чуррос» и выпекайте примерно 8 минут.
8. Подавайте готовый чуррос, присыпав его сахарной пудрой или полив шоколадным соусом. brayer.ru



Классические вафли

- Мука – 180 г
- Масло сливочное – 100 г
- Яйцо куриное – 2 шт.
- Молоко – 230 г
- Сахар – 100 г
- Ванильный сахар – 25 г
- Разрыхлитель теста – 10 г

Порядок приготовления:

1. Выложите мягкое сливочное масло в миску. Добавьте желтки, сахар и ванильный сахар, а затем разотрите полученную смесь до однородности.
2. Добавьте в яичную смесь теплое молоко и перемешайте.
3. Добавьте муку, разрыхлитель и взбейте тесто.
4. Взбейте яичные белки в отдельной миске до белой пышной массы.
5. Добавьте взбитые белки к тесту и аккуратно перемешайте лопаткой.
6. Установите в модель BR2305 пластины «Вафли» и разогрейте вафельницу.
7. Вылейте тесто в вафельные ячейки и готовьте примерно 6-7 минут. Вафли должны быть золотистого оттенка.
8. Готовые вафли можно присыпать пудрой или украсить ягодами.



Вафли с сыром и шпинатом

- Хлопья овсяные – 50 г
- Шпинат – 50 г
- Сыр полутвердый – 50 г
- Яйцо куриное – 2 шт.
- Перец – по вкусу

Порядок приготовления:

1. Измельчите овсяные хлопья в блендере в муку.
2. Добавьте яйца, шпинат, натертый сыр, соль и перец.
3. Взбейте тесто до однородности.
4. Установите в модель BR2305 пластины «Вафли» и разогрейте вафельницу.
5. Вылейте тесто в вафельные ячейки и готовьте примерно 6-7 минут. Вафли должны быть золотистого оттенка.
6. Украстьте готовые вафли зеленью.