TRAMONTINA

by Breville

O livro do Waffle melado

15 receitas meladas que você pode preparar sem fazer sujeira.

Índice de receitas

Massa para waffles belgas clássicos de manteiga e chocolate

Banana, nozes e caramelo

Batata rosti com salsa mexicana

Queijo feta e espinafre

Waffle tradicional belga

Suflê de três queijos

Bacon crocante e milho

Chocolate ao leite e creme de amendoim

Molho melado de caramelo e tâmaras

Waffle de maçã com crocante de coco

Cheesecake de ricota de limão

Abobrinha, presunto e parmesão

Coco e raspas de limão

Waffle pão de mel

Waffle brasileirinho (tapioca)

Você sabia que a massa de waffle dobra de tamanho ao cozinhar, o que faz com que a massa transborde da forma?

Então como fazer waffles dourados e crocantes SEM FAZER SUJEIRA?

Bordas amplas ao redor retêm e cozinham o que transbordar, tornando a limpeza mais fácil.

Então prepare-se,
e vamos ficar melados.....

Massa de waffle belga

Massa de waffle belga

RENDE	PREPARO	Cozimento
8 waffles	10 minutos	10 minutos

Ingredientes

3 ovos, separados

1¾ xícara de leite

125 g de manteiga sem sal derretida

1 colher para chá de baunilha

2 xícaras de farinha

¼ xícara de açúcar refinado

5 g de fermento químico

Modo de fazer

1. Selecione a configuração BELGA e a configuração de sua preferência no seletor de controle de cor.
2. Preaqueça até que a luz laranja pisque e a palavra AQUECENDO desapareça.
3. Coloque as gemas, o leite, a manteiga e a baunilha em uma tigela média e bata até misturar.
4. Misture a farinha e o açúcar em uma tigela grande e faça um poço no centro.
5. Misture com cuidado a mistura de leite e ovos para formar uma massa uniforme.
6. Bata as claras na batedeira até formar picos firmes. Dobre delicadamente as claras na batedeira.
7. Usando a xícara de dosagem, coloque ½ xícara de massa em cada quadrado para waffles. Feche a tampa e cozinhe até o timer terminar e o sinal de que está pronto apitar 3 vezes.
8. Repita com o restante da massa.

Massa de waffle clássico

RENDE	PREPARO	Cozimento
8 waffles	10 minutos	10 minutos

Ingredientes

3 ovos

1¾ xícara de leite

125 g de manteiga sem sal derretida

1 colher de chá de extrato de baunilha

2 xícaras de farinha com fermento

¼ xícara de açúcar refinado

Modo de fazer

1. Selecione a configuração CLÁSSICO e a configuração de sua preferência no seletor de controle de cor.
2. Preaqueça até que a luz laranja pisque e a palavra AQUECENDO desapareça.
3. Coloque as gemas, o leite, a manteiga e a baunilha em uma tigela média e reserve.
4. Misture a farinha e o açúcar em uma tigela grande e faça um poço no centro.
5. Misture com cuidado a mistura de leite e ovos para formar uma massa. Não se preocupe se não estiver bem uniforme.
6. Usando a xícara de dosagem, coloque ½ xícara de massa em cada quadrado para waffles. Feche a tampa e cozinhe até o timer terminar e o sinal de que está pronto apitar 3 vezes.
7. Repita com o restante da massa.

Massa de waffle de leite

RENDE	PREPARO	Cozimento
8 waffles	10 minutos	10 minutos

Ingredientes

3 ovos

600 ml de nata
(leite e algumas gotas de limão)

1/3 xícara de óleo vegetal

2½ xícaras de farinha

1 colher para chá
de fermento químico

½ colher para chá de sal

¼ xícara de açúcar refinado

Modo de fazer

1. Selecione a configuração BUTTERMILK e a configuração de sua preferência no seletor de controle de cor.
2. Preaqueça até que a luz laranja pisque e a palavra AQUECENDO desapareça.
3. Misture os ovos, a nata e o óleo vegetal em uma tigela média e bata até misturar bem.
4. Misture a farinha, o fermento, o sal e o açúcar em uma tigela grande e faça um poço no centro.
5. Misture com cuidado a mistura de leite e ovos para formar uma massa. Não se preocupe se não estiver bem uniforme.
6. Se a massa ficar muito grossa, misture 1 a 2 colheres de sopa de nata para soltar a mistura.
7. Usando a xícara de dosagem, coloque ½ xícara de massa em cada quadrado para waffles. Feche a tampa e cozinhe até o timer terminar e o sinal de que está pronto apitar 3 vezes.
8. Repita com o restante da massa.

Massa de waffle de chocolate

RENDE	PREPARO	Cozimento
8 waffles	10 minutos	10 minutos

Ingredientes

150 g de chocolate meio amargo picado

90 g de manteiga

2 ovos

1½ xícara de leite

1 colher para chá de baunilha

2 xícaras de farinha

¾ xícara de açúcar refinado

¼ xícara de cacau em pó

1 colher de chá
de fermento químico

1 colher para chá de sal

Modo de fazer

1. Selecione a configuração CHOCOLATE e a configuração de sua preferência no seletor de controle de cor.
2. Preaqueça até que a luz laranja pisque e a palavra AQUECENDO desapareça.
3. Coloque o chocolate e a manteiga em uma tigela apropriada para micro-ondas e aqueça em potência máxima por 30 segundos.
   Mexa e continue até o chocolate e a manteiga derreterem e a mistura ficar uniforme; reserve para esfriar um pouco.
4. Misture os ovos, o leite e baunilha em uma tigela grande e bata com a mistura do chocolate até ficar uniforme.
5. Peneire a farinha, o açúcar, o cacau em pó, o fermento e o sal em uma tigela grande e faça um poço no centro.
6. Coloque a mistura de ovos e bata até ficar quase uniforme.
7. Usando a xícara de dosagem, coloque ½ xícara de massa em cada quadrado para waffles.
8. Feche a tampa e cozinhe até o timer terminar e o sinal de que está pronto apitar 3 vezes.
9. Repita com o restante da massa.

Banana pecã e caramelo

Banana pecã e caramelo

RENDE	PREPARO	Cozimento
8 waffles	10 minutos	10 minutos

Ingredientes

3 ovos

1 ⅓ xícara de leite

125 g de manteiga sem sal derretida

1 colher para chá de baunilha

2 xícaras de farinha

5 gr de fermento químico

¼ xícara de açúcar mascavo, mais ½ xícara extra para salpicar

2 bananas grandes finamente fatiadas

½ xícara de nozes-pecãs assadas e picadas

Calda de caramelo

300 ml de creme de leite

60 g de manteiga

¾ xícara de açúcar mascavo

Sorvete e nozes-pecãs assadas para servir.

Modo de fazer

1. Selecione a configuração CLÁSSICO e a configuração desejada no seletor de controle de cor.
2. Preaqueça até que a luz laranja pisque e a palavra AQUECENDO desapareça.
3. Misture os ovos, o leite, a manteiga e a baunilha em uma tigela grande e reserve.
4. Misture a farinha e o açúcar em uma tigela grande, faça um poço no centro e adicione a mistura do leite para formar uma massa uniforme.
5. Usando a xícara de dosagem, coloque pouco menos de ½ xícara de massa em cada quadrado para waffles. Polvilhe 1-2 colheres de chá de açúcar mascavo em cada quadrado e complete com 4 fatias de banana. Feche a tampa e cozinhe até o timer terminar e o sinal de que está pronto apitar 3 vezes. Repita com o restante da massa, banana e açúcar.
6. Para fazer a calda de caramelo, misture o creme de leite, a manteiga e o açúcar mascavo em uma panela pequena. Mexa em fogo médio e deixe ferver, baixe o fogo e deixe ferver por 2-3 minutos ou até engrossar.
7. Para servir, cubra os waffles com sorvete e nozes-pecãs e coloque a calda de caramelo.

Batata rosti com salsa mexicana

Batata rosti com salsa mexicana

RENDE	PREPARO	Cozimento
8 waffles	25 minutos	30 minutos

Ingredientes

2 kg de batatas descascadas e raladas

3 ovos

1 abacate cortado em pedaços

250 g de creme de leite

2 colheres de sopa de queijo parmesão

Sal e pimenta a gosto

Manteiga derretida (opcional)

Molho

3 tomates cortados em pedaços

1 cebola roxa cortada finamente

1 dente de alho finamente picado

1 pimenta-jalapenho ou dedo de moça (sem talos nem sementes), cortada em pedaços pequenos

½ xícara de coentro picado

Suco de um limão

1 colher de sopa de óleo

Sal a gosto para temperar

Folhas de espinafre e parmesão ralado para servir.

Modo de fazer

1. Selecione a configuração CUSTOMIZAR e a configuração desejada no seletor de controle de cor.
2. Preaqueça até que a luz laranja pisque e a palavra AQUECENDO desapareça.
3. Rale as batatas, coloque-as em um pano de prato limpo e aperte para remover a maior parte da umidade.
4. Misture os ovos, o creme de leite e o parmesão em uma tigela grande. Despeje a mistura sobre as batatas raladas para cobrir e tempere com sal.
5. Espalhe aproximadamente 1 xícara da mistura da batata em cada quadrado para waffles. Feche a tampa e cozinhe por 15 minutos ou até que as batatas cozinhem e fiquem crocantes. Para que fiquem douradas, pincele os topos das batatas rosti com manteiga derretida, na metade do tempo de cozimento.
6. Enquanto isso, misture os tomates, o abacate, a cebola roxa, o alho, a pimenta e o coentro. Coloque o suco de limão, o óleo e tempere a gosto com sal e pimenta.
7. Sirva a batata rosti quente coberta com molho de tomate, espinafre e parmesão.

Queijo feta e espinafre

Queijo feta e espinafre

RENDE	PREPARO	Cozimento
8 waffles	10 minutos	10 minutos

Ingredientes

2 ovos separados

1½ xícara de leite

125 g de manteiga derretida

1½ xícara de farinha

1 colher para chá de fermento químico

1 colher para chá de sal

150 g de feta macio, grosseiramente esmigalhado

¼ xícara de parmesão ralado

150g de folhas de espinafre cozidas com excesso de umidade retirado.

Tomates e bacon grelhado para servir.

Modo de fazer

1. Selecione a configuração BELGA e a configuração desejada no seletor de controle de cor.
2. Preaqueça até que a luz laranja pisque e a palavra AQUECENDO desapareça.
3. Misture os ovos, o leite e a manteiga.
4. Coloque a farinha e o sal em uma tigela grande e faça um poço no centro.
5. Misture com cuidado a mistura de leite e ovos para formar uma massa uniforme. Misture o feta esmigalhado e o espinafre.
6. Bata as claras até formar picos firmes. Misture com cuidado a massa.
7. Usando a xícara de dosagem, coloque ½ xícara de massa em cada quadrado para waffles. Feche a tampa e cozinhe até o timer terminar e o sinal de que está pronto apitar 3 vezes. Repita com o restante da massa.
8. Sirva com bacon grelhado e tomates.

Waffle tradicional belga

Waffle tradicional belga

RENDE	PREPARO	Cozimento
16 waffles	20 minutos	20 minutos

Ingredientes

7g de fermento biológico seco

½ xícara de leite morno

50 g açúcar mascavo

575 g de farinha de trigo

½ colher para chá de sal

200 g de manteiga amolecida

baunilha a gosto

2 ovos grandes

150 g de açúcar cristal

Sirva com xarope de bordo e manteiga batida ou chantili.

Modo de fazer

1. Dissolva a levedura na metade do leite morno com uma colher de chá de açúcar. Aguarde de 10-15 minutos para ativar.
2. Coloque a farinha, o sal, a manteiga, o açúcar restante, o extrato de baunilha e os ovos na tigela da batedeira. Bata até a mistura ficar homogênea.
3. Acrescente o leite morno e mexa um pouco para misturar.
4. Acrescente a mistura de fermento ativado e misture até que a massa não grude nas laterais da tigela. Cubra com um pano limpo e deixe descansar por 10 minutos.
5. Deixe a massa descansar por 1 hora e corte-a em bolas de 80 g.
6. Selecione a configuração BELGA e a configuração 4 no seletor de controle de cor.
7. Preaqueça até que a luz laranja pisque e a palavra AQUECENDO desapareça.
8. Coloque uma bola de massa em cada quadrado para waffle e feche a tampa para cozinhar. Repita com o restante da massa.
9. Sirva com porções generosas de manteiga batida ou chantili e xarope de bordo.

Suflê de três queijos

Suflê de três queijos

RENDE	PREPARO	Cozimento
12 waffles	15 minutos	15 minutos

Ingredientes

4 claras

3 xícaras de leite

125 g de manteiga derretida

½ xícara de queijo parmesão ralado

⅓ xícara de queijo provolone ralado

½ xícara de queijo mussarela ralado, mais 1 xícara de mussarela fatiada

2½ xícaras de farinha de trigo

3 colheres para chá de fermento químico

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

2 colheres para chá de sal

⅓ xícara de cebolinha finamente fatiada

Sirva com bacon crocante e mini rúcula.

Modo de fazer

1. Selecione a configuração BELGA e a configuração desejada no seletor de controle de cor.
2. Preaqueça até que a luz laranja pisque e a palavra AQUECENDO desapareça.
3. Misture as gemas, o leite e a manteiga derretida.
4. Coloque os queijos, a farinha, o fermento, o bicarbonato de sódio e o sal em uma tigela grande; faça um poço por dentro.
5. Coloque a mistura de ovos e leite e misture bem.
6. Bata as claras na batedeira até formar picos firmes. Misture a massa com a cebolinha picada.
7. Usando a xícara de dosagem, coloque ½ xícara de massa em cada quadrado para waffles. Feche a tampa e cozinhe até o timer terminar e o sinal de que está pronto apitar 3 vezes. Repita com o restante da massa.
8. Sirva com o bacon crocante, feijões cozidos e a rúcula.

Bacon crocante e milho

Bacon crocante e milho

RENDE	PREPARO	Cozimento
10 waffles	15 minutos	15 minutos

Ingredientes

2 colheres de sopa de óleo para o bacon

250 g de bacon fatiado

4 ovos

600 ml de buttermilk (leite e 1/2 de limão)

¾ xícara de óleo de milho

1¼ xícara de farinha de milho

1 colher de sopa de açúcar refinado

1 colher para chá de sal

Pimenta do reino moída

2 xícaras de milho fresco (aproximadamente 2 espigas)

¼ xícara de cebolinha picada

Sirva com ovos poché, bacon grelhado, espinafre e molho presto.

Modo de fazer

1. Aqueça o óleo em uma frigideira em fogo médio a alto. Acrescente o bacon e frite por 5 a 6 minutos ou até ficar crocante; Remova-o e seque com papel absorvente.
2. Coloque os ovos, o buttermilk e o óleo vegetal em uma tijela grande e misture bem.
3. Misture a farinha de milho, o açúcar e o sal em uma tigela grande e faça um poço no centro.
4. Bata cuidadosamente a mistura de buttermilk e ovos para formar uma massa uniforme, com apenas alguns grumos, seguido do bacon e milho.
5. Selecione a configuração BUTTERMILK e a configuração desejada no seletor de controle de cor.
6. Preaqueça até que a luz laranja pisque e a palavra AQUECENDO desapareça.
7. Usando a xícara de dosagem, coloque ½ xícara de massa em cada quadrado para waffles. Feche a tampa e cozinhe até o timer terminar e o sinal de que está pronto apitar 3 vezes.
8. Sirva coberto com folhas de espinafre, bacon grelhado, ovo poché e molho pesto.

Chocolate ao leite e creme de amendoim

Chocolate ao leite e creme de amendoim

RENDE	PREPARO	Cozimento
12 waffles	15 minutos	15 minutos

Ingredientes

200 g de chocolate ao leite picado

100 g de manteiga sem sal cortada

3 ovos

2 xícaras de leite

2 colheres de chá de extrato de baunilha

2 1/2 xícaras de farinha

½ xícara de açúcar refinado

2 colheres de sopa de cacau em pó

3 colheres de chá de fermento químico

300g de creme de amendoim

Sirva coberto de amendoins triturados ou sorvete de creme.

Modo de fazer

1. Coloque o chocolate e a manteiga em uma tigela apropriada para micro-ondas e aqueça em potência máxima por 30 segundos. Misture até o chocolate e a manteiga derreterem e a mistura ficar uniforme; Reserve para esfriar.
2. Misture os ovos, o leite e a baunilha em uma tijela grande e junte com a mistura de chocolate até ficar uniforme.
3. Adicione o açúcar, o cacau em pó a farinha, o fermento e o creme de amendoim e misture bem até formar uma massa homogênea.
4. Selecione a configuração CHOCOLATE e a configuração desejada no seletor de controle de cor.
5. Preaqueça até que a luz laranja pisque e a palavra AQUECENDO desapareça.
6. Usando a xícara de dosagem, coloque ½ xícara de massa em cada quadrado para waffles. Feche a tampa e cozinhe até o timer terminar e o sinal de que está pronto apitar 3 vezes. Repita com o restante da massa.
7. Sirva com os amendoins triturados ou sorvete de creme.

Molho melado de caramelo e tâmaras

Molho melado de caramelo e tâmaras

RENDE	PREPARO	Cozimento
8 waffles	25 minutos	10 minutos

Ingredientes

300 g de tâmaras sem caroço picadas

1½ xícara de água

1 colher para chá
de bicarbonato de sódio

4 ovos

1 xícara de leite

200 g de manteiga sem sal, derretida e resfriada

2 colheres de chá de extrato
de baunilha

3 xícaras de farinha com fermento

1/3 xícara de açúcar mascavo

Molho de caramelo

100 g de manteiga

1 xícara de açúcar mascavo

300 ml de creme de leite

Sorvete de baunilha para servir.

Modo de fazer

1. Coloque as tâmaras e a água em uma panela e deixe em fogo médio até ferver; cozinhe por 5 minutos. Deixe esfriar e misture o bicarbonato de sódio. Aguarde por 10 minutos.
2. Coloque os ovos, o leite, a manteiga e a baunilha em uma tijela grande e misture bem.
3. Misture a farinha e o açúcar em uma tijela grande e faça um poço no centro.
4. Coloque a mistura de leite e ovos e, em seguida, a mistura de tâmaras amolecidas para formar uma massa uniforme.
5. Selecione a configuração CLÁSSICO e a configuração desejada no seletor de controle de cor.
6. Preaqueça até que a luz laranja pisque e a palavra AQUECENDO desapareça.
7. Usando a xícara de dosagem, coloque ½ xícara de massa em cada quadrado para waffles. Feche a tampa e cozinhe até o timer terminar e o sinal de que está pronto apitar 3 vezes. Reserve.
8. Para fazer o molho de caramelo, coloque a manteiga, o açúcar mascavo e o creme de leite em uma panela e mexa até derreter. Cozinhe em fogo brando por 5 minutos ou até engrossar e ficar com a consistência de xarope.
9. Sirva o waffle salpicado com o molho de caramelo e uma bola de sorvete.

Waffle de maçã com crocante de coco

Waffle de maçã com crocante de coco

RENDE	PREPARO	Cozimento
12 waffles	20 minutos	15 minutos

Ingredientes

4 ovos

2 xícaras de leite

200 g de manteiga sem sal derretida e resfriada

2 colheres para chá de baunilha

3 xícaras de farinha

1 colher para chá de fermento químico

1 colher de chá de canela em pó

¼ xícara de açúcar refinado

¼ xícara de açúcar mascavo

400g de maçã cortada em cubos pequenos

Crocante

2 colheres para sopa de coco ralado

¼ xícara de flocos de aveia

¼ xícara de farinha

¼ xícara de açúcar mascavo

60 g de manteiga

Crocante, fatias de maçã e sorvete de baunilha para servir

Modo de fazer

1. Para fazer o crocante, misture o coco, a aveia, a farinha e o açúcar em uma tigela. Usando as pontas dos dedos, coloque a manteiga na mistura. Aqueça uma frigideira grande em fogo médio a alto. Acrescente a mistura de aveia e cozinhe por 8-10 minutos, mexendo frequentemente até ficar dourado e crocante. Retire do fogo e deixe esfriar.
2. Para fazer os waffles, coloque os ovos, a manteiga e a baunilha em uma tigela grande e misture bem.
3. Misture a farinha, a canela e os açúcares em uma tijela grande e faça um poço.
4. Junte cuidadosamente a mistura de ovos para formar uma massa uniforme. Misture a maçã.
5. Selecione a configuração CLÁSSICO e a configuração desejada no seletor de controle de cor.
6. Preaqueça até que a luz laranja pisque e a palavra AQUECENDO desapareça.
7. Usando a xícara de dosagem, coloque ½ xícara de massa em cada quadrado para waffles. Feche a tampa e cozinhe até o timer terminar e o sinal de que está pronto apitar 3 vezes. Repita com o restante da massa.
8. Sirva com o crocante, sorvete de baunilha e fatias de maçã.

Cheesecake de ricota de limão

Cheesecake de ricota de limão

RENDE	PREPARO	Cozimento
12 waffles	20 minutos	15 minutos

Ingredientes

4 ovos separados

2½ xícaras de leite

200 g de manteiga sem sal derretida e resfriada

2 colheres para chá de baunilha

3 xícaras de farinha

1 colher para chá de fermento químico

¼ xícara de açúcar refinado

Recheio de cheesecake de limão

400 g de ricota amolecida

1/2 xícara de creme de CONFEITEIRO

Suco de 1 limão

1 xícara de polpa de maracujá (aproximadamente 4)

¼ xícara de açúcar de confeiteiro

Modo de fazer

1. Coloque as gemas, o leite, a manteiga e a baunilha uma tijela grande e misture bem.
2. Misture a farinha, o fermento e o açúcar em uma tigela grande e faça um poço no meio.
3. Coloque a mistura de ovos para formar uma massa uniforme.
4. Bata as claras na batedeira até formar picos firmes. Misture com cuidado.
5. Selecione a configuração BELGA e a configuração de sua preferência no seletor de controle de cor.
6. Preaqueça até que a luz laranja pisque e a palavra AQUECENDO desapareça.
7. Usando a xícara de dosagem, coloque ½ xícara de massa em cada quadrado para waffles. Feche a tampa e cozinhe até o timer terminar e o sinal de que está pronto apitar 3 vezes. Reserve para esfriar completamente.
8. Bata a ricota e o creme de confeiteiro e o suco de limão até ficar uniforme e reserve.
9. Para o molho de maracujá, coloque a polpa em uma panela média com ½ xícara de água e o açúcar de confeiteiro. Mexa em fogo médio por 5 minutos ou até engrossar e ficar com a consistência de xarope. Retire e deixe esfriar.
10. Para servir, corte cada waffle pela metade, na diagonal, e faça um sanduíche com o recheio de cheesecake de limão. Sirva 2 waffles por pessoa e regue com o molho de maracujá.

Abobrinha, presunto e parmesão

Abobrinha, presunto e parmesão

RENDE	PREPARO	Cozimento
12 waffles	30 minutos	40 minutos

Ingredientes

1 cebola pequena finamente ralada

1 abobrinha ralada

3 xícaras de farinha

3 colheres para chá de fermento químico

3 colheres para chá de sal marinho

½ xícara de parmesão ralado

4 ovos

2½ xícaras de leite

200 g de manteiga sem sal derretida e resfriada

Molho de tomate doce

1 colher de sopa de azeite de oliva

1 cebola pequena picada

1 pimenta vermelha pequena, picada

2 colheres de sopa de extrato de tomate

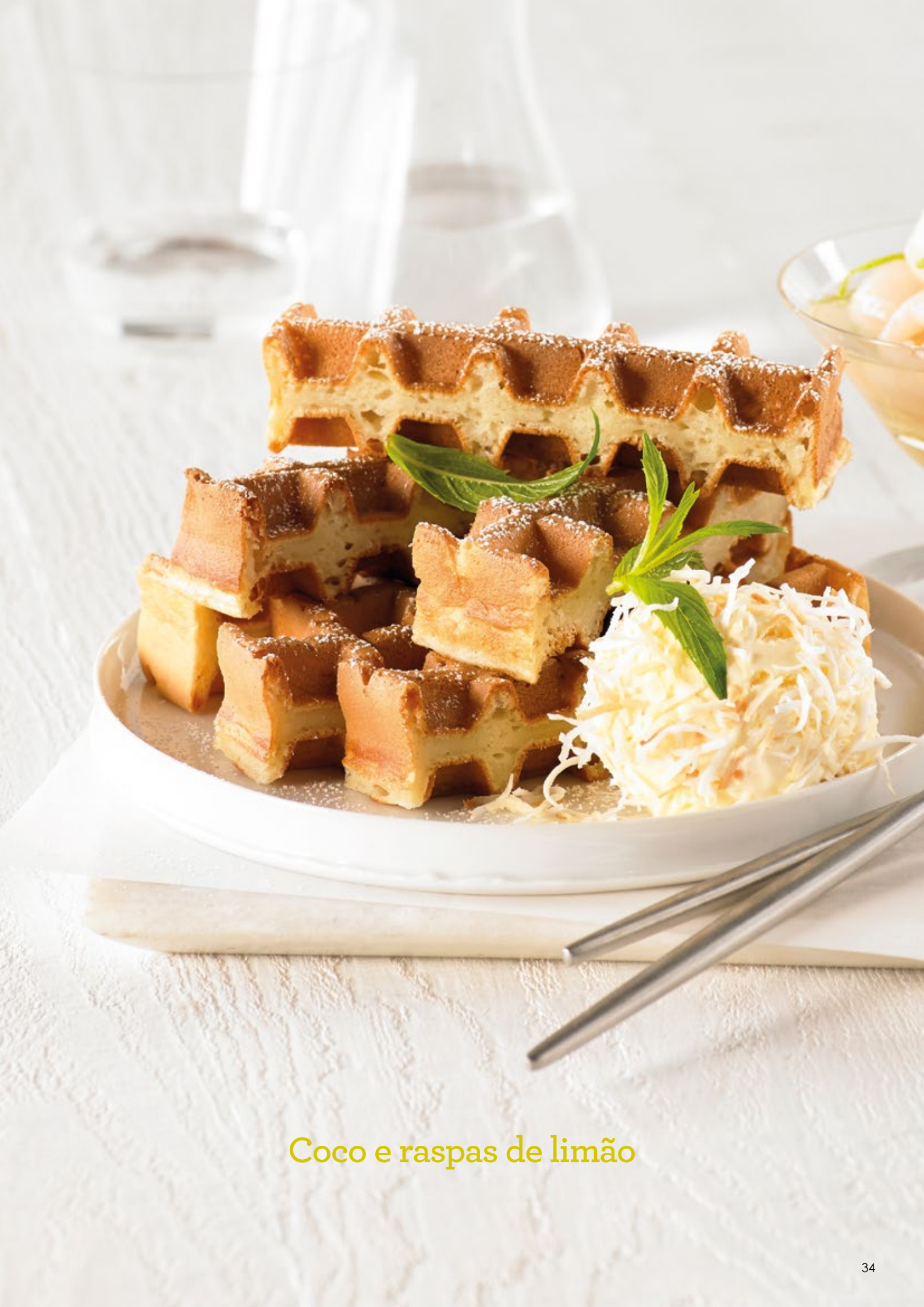
420 g de tomate pelado

1 colher de sopa de açúcar mascavo

Sirva com presunto, molho de tomate e tomates-cereja

Modo de fazer

1. Para fazer o molho, aqueça o óleo em uma panela média em fogo médio a alto. Acrescente a cebola e a pimenta e cozinhe por 2-3 minutos ou até amolecer. Acrescente a massa de tomate e cozinhe por mais 1 minuto.
2. Coloque os tomates enlatados, o açúcar mascavo e 1 xícara de água. Deixe levantar fervura, baixe o fogo e cozinhe por 15 minutos ou até engrossar; mantenha aquecido.
3. Para fazer os waffles, coloque a cebola, a abobrinha, a farinha, o fermento, o sal e o parmesão em uma tigela grande; misture bem.
4. Coloque os ovos, o leite, a manteiga em uma tijela grande e bata com a mistura de abobrinha e farinha.
5. Selecione a configuração CLÁSSICO e a configuração desejada no seletor de controle de cor.
6. Preaqueça até que a luz laranja pisque e a palavra AQUECENDO desapareça.
7. Usando a xícara de dosagem, coloque ½ xícara de massa em cada quadrado para waffles. Feche a tampa e cozinhe até o timer terminar e o sinal de que está pronto apitar 3 vezes. Repita com o restante da massa.
8. Sirva os waffles quentes cobertos com molho de tomate, presunto e tomates-cereja frescos.



Coco e raspas de limão

Coco e raspas de limão

RENDE	PREPARO	Cozimento
8 waffles	35 minutos	30 minutos

Ingredientes

2 xícaras de farinha

1 colher para chá de fermento químico

1/3 xícara de açúcar refinado

1 xícara de coco ralado

mais 1/4 extra para guarnição

420 g de leite de coco

1/3 xícara de óleo de coco*

3 ovos

Raspas e suco de 2 limões

Sorvete de coco, folhas de hortelã e o restante do coco queimado ralado para servir

*O óleo de coco pode ser substituído por óleo vegetal

Modo de fazer

1. Torre ¼ xícara de coco ralado em uma frigideira quente por 1-2 minutos ou até dourar. Retire e reserve.
2. Para fazer os waffles, misture a farinha, o açúcar, o coco ralado não torrado e o fermento em uma tigela grande; faça um poço no centro.
3. Misture o leite de coco, os ovos e o óleo de coco e coloque os ingredientes secos. Misture cuidadosamente; ainda restarão alguns grumos.
4. Selecione a configuração CLÁSSICO e a configuração desejada no seletor de controle de cor.
5. Preaqueça até que a luz laranja pisque e a palavra AQUECENDO desapareça.
6. Usando a xícara de dosagem, coloque ½ xícara de massa em cada quadrado para waffles. Feche a tampa e cozinhe até o timer terminar e o sinal de que está pronto apitar 3 vezes. Repita com o restante da massa.
7. Para servir, empilhe 2 waffles, um em cima do outro, e cubra com sorvete de coco, folhas de hortelã, coco queimado ralado e raspas de limão.

Waffle pão de mel

Waffle pão de mel

RENDE	PREPARO	Cozimento
12 waffles	15 minutos	15 minutos

Ingredientes

200 g de chocolate 70% cacau picado

100 g manteiga sem sal e cortada

3 ovos

2 xícaras de leite

2 colheres para chá de baunilha

2¾ xícaras de farinha

3 colheres para chá de fermento

1/2 xícara de açúcar mascavo

1 colher de chá de sal

1/2 xícara de mel

1 colher de café de cravo em pó

Sirva com sorvete de chocolate e baunilha.

Modo de fazer

1. Selecione a configuração CHOCOLATE e a configuração de sua preferência no seletor de controle de cor.
2. Preaqueça até que a luz laranja pisque e a palavra AQUECENDO desapareça.
3. Coloque o chocolate e a manteiga em uma tigela apropriada para micro-ondas e aqueça em potência máxima por 30 segundos. Misture e repita até o chocolate e a manteiga derreterem e a mistura ficar uniforme; reserve para resfriar um pouco.
4. Bata os ovos, o leite, a baunilha, o mel e o cravo em pó em uma tijela grande e junte com a mistura resfriada de chocolate.
5. Peneire a farinha, o fermento, o açúcar e o sal em uma tigela grande; faça um poço no centro.
6. Coloque a mistura de ovos e bata até ficar quase uniforme.
7. Usando a xícara de dosagem, coloque ½ xícara de massa em cada quadrado para waffles. Feche a tampa e cozinhe até o timer terminar e o sinal de que está pronto apitar 3 vezes. Repita com o restante da massa.
8. Sirva 2 por pilha, coberto com uma bola de sorvete de chocolate e baunilha e com chocolate picado extra.

Nota: os waffles são macios quando quentes, mas endurecem ao esfriarem.

Waffle brasileirinho (tapioca)

Waffle brasileirinho (tapioca)

RENDE	PREPARO	Cozimento
4 waffles	5 minutos	10 minutos

Ingredientes

1 xícara de chá de farinha de tapioca

1 ovo

1 xícara de chá de queijo parmesão

1 colher de sopa de requeijão

* Sal a gosto.

Modo de fazer

1. Selecione a configuração CLÁSSICO e a configuração desejada no seletor de controle de cor.
2. Preaqueça até que a luz laranja pisque e a palavra AQUECENDO desapareça.
3. Misture a farinha de tapioca, o ovo, o queijo e o requeijão até formar uma massa lisa.
4. Usando a xícara de dosagem, coloque 1/2 xícara de massa em cada quadrado para waffles. Feche a tampa e cozinhe até o timer terminar e o sinal de que está pronto apitar 3 vezes.

Smart Waffle

2 fatias com borda aquecida e tecnologia Waffle IQ

+55 [54] 3433.2800
sac@tramontina.net

TRAMONTINA

by Breville

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.

Rodovia RS-122 | Km 61 | Distrito Industrial | CEP 95180-000 | Farroupilha/RS | Brasil

Fone: +55 (54) 3261.0000 | trafar@tramontina.net | tramontina.com