

Cuisinart® INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Flip Belgian Waffle Maker

WAF-F30 Series

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the Instruction Book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

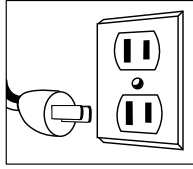
1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.**
3. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.**
4. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, **DO NOT IMMERSE CORD, PLUG, OR UNIT** in water or other liquids.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individual with certain disabilities.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Cuisinart Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may result in fire, electric shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors, or use appliance for other than its intended use.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Unplug the unit when finished baking waffles.
12. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, REPAIR SHOULD BE DONE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL. DO NOT REMOVE THE BASE PANEL. NO USER-SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE.**
13. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the**

electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZATION INSTRUCTIONS

For your protection, the Cuisinart® Flip Belgian Waffle Maker is supplied with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of fire, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician for assistance. Do not modify the plug in any way.



CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Parts and Features	4
Before First Use	5
Operating Instructions	5
Cleaning and Maintenance.....	5
Tips and Hints	6
Warranty	7
Recipes	8

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

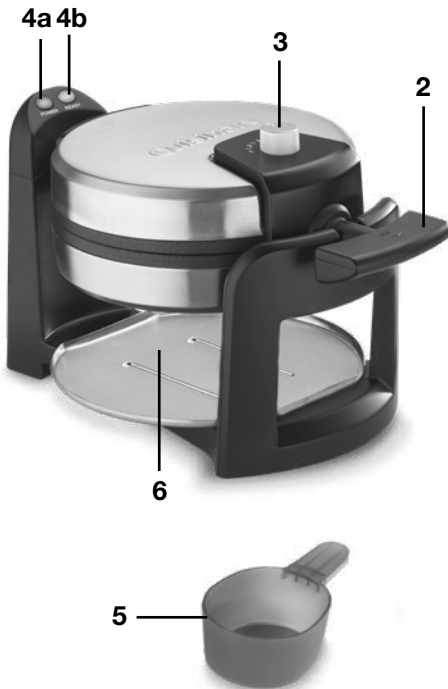
A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or animals, or tripped over. The extension cord should be for a polarized plug and outlet.

This appliance is for 120 volts only and should not be used with a converter.

PARTS AND FEATURES

1. **Waffle Plates** – Bake 1-inch Belgian waffles
2. **Lid Handle** – Used to rotate waffle plates 180°.
3. **Browning Control Dial** – Adjustable from temperature settings 1–5 for different batters and personal preference.
4. **Indicator Lights:**
 - a. Power light – Illuminates when the waffle maker is plugged in.
 - b. Ready light – Illuminates when the waffle plates are preheated and when the baking cycle is complete.
5. **Batter Cup** – Fill to the top with batter for perfectly measured waffles.
6. **Drip Tray** – Catches any excess batter and is removable for easy cleaning.
7. **BPA Free** (not shown)
All materials that come in contact with food or liquid are BPA free.



BEFORE FIRST USE

Before using your Cuisinart® Flip Belgian Waffle Maker for the first time, remove any dust from shipping by wiping the plates with a damp cloth.

Remove all packaging and any promotional labels or stickers from your waffle maker. Be sure that all parts (listed in **Parts and Features**) of your new waffle maker have been included before discarding any packing materials. You may want to keep the box and packing materials for storage.

NOTE: The waffle plates have been treated with a special nonstick coating. The first time you use your waffle maker, it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal and common to appliances with a nonstick surface.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the Cuisinart® Flip Belgian Waffle Maker on a clean, flat surface.
2. Plug the power cord into a standard electrical outlet.
3. To preheat your Cuisinart® Flip Belgian Waffle Maker, turn the control knob dial to your preferred setting. The Ready indicator light will light up when fully heated. (Heat-up time should take approximately four minutes for the first waffle of each baking session.)
4. After waffle maker is preheated, brush the waffle plates with a flavorless oil to thoroughly coat all surfaces. It's important that you preheat the waffle maker before seasoning or oil. Your waffle maker is now ready to bake.

NOTE: The waffle plates have been treated with a special nonstick coating. The first time you use your waffle maker, it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal and common to appliances with a nonstick surface.

5. After the waffle maker is preheated and ready for baking, open the waffle maker lid.
6. Fill the provided batter cup with batter. If using a standard measuring cup, fill to 1 cup. Pour the batter evenly across the waffle plate. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the grids.
7. Close the lid and rotate the handle 180° to the right. The Ready indicator light will turn off. **NOTE:** Baking time is determined by the

browning setting chosen. It may take up to 3 minutes longer to bake your waffles on a higher setting.

8. When the waffle is baked, the Ready indicator light will turn on. Rotate the handle 180° to the left and open the lid. To remove the waffle, gently loosen the edges with a heatproof spatula. Never use stainless steel utensils, as they may damage the nonstick coating.
9. Repeat the above process if making additional waffles. It is not necessary to oil/grease the waffle grids before each new waffle.

When you are finished baking, always unplug the power cord from the wall outlet. Allow the waffle maker to cool down completely before handling.

The waffle plates have been treated with a special nonstick PFOA-free coating. Before the first use, we suggest you season the grids with flavorless vegetable oil. Apply oil with a paper towel or pastry brush.

CLEANING AND MAINTENANCE

Once you have finished baking, remove plug from electrical outlet. Leave the top lid open and allow grids to cool before cleaning.

Never take your waffle maker apart for cleaning. Simply brush crumbs from grooves, and absorb any excess cooking oil by wiping with a dry cloth or paper towel. You may clean the grids by wiping with a damp cloth to prevent staining and sticking from batter or oil buildup.

Be certain grids have cooled completely before cleaning. If batter adheres to plates, simply pour a little cooking oil onto the baked-on batter and let stand approximately 5 minutes. This will soften the batter for easy removal.

To clean exterior, wipe with a soft, dry cloth. Never use an abrasive cleanser or harsh pad. **NEVER IMMERSER CORD, PLUG OR UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.**

Hand-wash drip tray.

Maintenance: Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TIPS AND HINTS

- Packaged waffle mixes found in most supermarkets may be used with this unit.
- For best results, we recommend filling the supplied measuring cup to the top so it will fill the waffle, unless suggested otherwise in recipes. Thinner batters may require a little less batter, and thicker batters may require a little more.
- For evenly filled waffles, pour the batter into the center of the lower plate and spread out evenly to the edges. The entire waffle plate should be filled.
- For added convenience while baking waffles, rest the measuring cup on the lip of the bowl containing the batter until the next baking cycle.
- We recommend turning the browning control dial to setting #3 when using waffle mixes and for the included recipes. If you prefer crisper, darker Belgian waffles, set the browning control higher. If you prefer lighter waffles, turn the browning control dial down.
- Belgian waffles taste best when made to order, but baked Belgian waffles may be kept warm in a 200°F oven. Place them in a baking pan or wrap them in foil while in the oven. Waffles wrapped in foil may lose their crispness.
- Baked waffles may be frozen. Allow them to cool completely, and then place them in a plastic food storage bag. Use waxed paper to keep waffles separated. Reheat in an oven, toaster or toaster oven when ready to serve.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Flip Belgian Waffle Maker that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® Flip Belgian Waffle Maker will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at 800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Flip Belgian Waffle Maker should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-return>. Or call our toll-free customer service department at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Your Cuisinart® Flip Belgian Waffle Maker has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

RECIPES

Buttermilk Waffles.....	8
Belgian-Style Waffles.....	8
Liège Waffles.....	9
Overnight Yeast Waffles.....	10
Waffle Mix	10
Waffle Mix Waffles	10
Multigrain Waffles	11
Buckwheat Blueberry Waffles	11
Lemon-Poppy Seed Waffles.....	12
Ricotta-Raspberry Waffles.....	12
Gluten-Free Waffles	13
Banana Walnut Waffles.....	13
Pumpkin Spice Waffle.....	14
Maple Bacon Waffles.....	14
Chocolate Waffles.....	15
Matcha Waffles	15
French Toast Waffles	16
Spicy Cornmeal Waffles	16
Coffee Cake Waffles	17
Strawberry Shortcake Waffles.....	17
Chicken and Waffles.....	18
Apple Compote.....	18
Blueberry Syrup	19
Strawberry-Basil Sauce.....	19
Honey-Jalapeño Butter.....	19
Orange-Maple Butter.....	20
Pecan-Spice Butter	20
Cinnamon Roll “Waffles”	20
Waffle Sandwiches	20

Buttermilk Waffles

Fresh, homemade waffles make breakfast a special occasion. Freeze the extras to use when time is short.

Makes 8 waffles

- 2½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 3 tablespoons yellow cornmeal**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- ½ teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 2½ cups buttermilk**
- 3 large eggs**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ¾ cup vegetable oil**

1. Combine dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the remaining ingredients and whisk to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until almost smooth (some lumps are OK).
2. Preheat the waffle maker to desired setting.
3. Pour a cup of batter onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker and turn clockwise to flip. When the waffle is ready, carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining batter.
4. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

*Calories 393 (53% from fat) • carb. 37g • pro. 9g
• fat 24g • sat. fat 3g • chol. 74mg • sod. 331mg
• calc. 104mg • fiber 1g*

Belgian-Style Waffles

Whipped egg whites make these waffles light, fluffy and irresistible.

Makes 8 waffles

- 2½ cups unbleached, all-purpose flour**
 - 2 tablespoons yellow cornmeal**
 - 2 tablespoons granulated sugar**
 - ½ teaspoon baking soda**
 - ½ teaspoon kosher salt**
-

3 large eggs, separated

2½ cups buttermilk

½ cup vegetable oil

1 teaspoon pure vanilla extract

Pinch cream of tartar

4 cups unbleached, all-purpose flour

1 teaspoon kosher salt

6 large eggs, room temperature

1½ teaspoons pure vanilla extract

1 pound (4 sticks) unsalted butter, melted and cooled slightly, plus more for brushing

2 cups Belgian pearl sugar

1. Combine the first five ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended.
2. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the egg yolks, buttermilk, oil, and vanilla extract and whisk until well combined. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until almost smooth (some lumps are OK).
3. Put the egg whites and cream of tartar into a separate, clean, large bowl. Using either a whisk or a hand mixer fitted with a whisk attachment, whip to medium peaks. Using a large spatula, add the whipped whites to the rest of the batter and fold to combine – be sure there are no lumps of egg white in the batter.
4. Preheat the waffle maker to desired setting.
5. Slowly pour 1 cup of batter onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker and turn clockwise to flip. When tone sounds, the waffle is ready. Carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining batter.
6. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

*Calories 340 (44% from fat) • carb. 38g
• pro. 9g • fat 17g • sat. fat 2g • chol. 73mg
• sod. 306mg • calc. 190mg • fiber 1g*

Liège Waffles

These decadent waffles taste like a cross between a waffle and a glazed doughnut, thanks to the use of Belgian pearl sugar. This sugar can be found in some baking aisles of specialty stores, or even some grocery stores, and it can easily be purchased online.

Makes 8 waffles

3 tablespoons granulated sugar

2¼ teaspoons active, dry yeast

**⅓ cup warm milk (preferably full-fat),
105 F - 110 F**

1. In a small bowl, whisk the granulated sugar and yeast into the warm water and milk and let stand until foamy, about 5 to 10 minutes.
2. Put the flour and salt together in a large mixing bowl; whisk to combine (alternatively this entire process can be prepared using a stand mixer with the paddle attachment. Follow the same guidelines that follow). Make a well in the center of the bowl and add the yeast mixture. Using a hand mixer fitted with the beaters, mix on medium until shaggy, about 1 minute. Add the eggs one at a time, mixing for 20 seconds between each.
3. Combine the vanilla extract with the melted butter. While the mixer is running on low, gradually add the melted butter mixture until smooth (the batter will be thick and very sticky).
4. Cover the bowl with plastic wrap and allow to rise in a warm place until doubled in size, about 1 hour to 2 hours (batter can be prepared to this point and then refrigerated overnight. Bring to room temperature before continuing with step 5).
5. After the batter has rested, stir in the pearl sugar. Cover again and let rest for 15 minutes before cooking.
6. Gently stir the batter to deflate. Preheat the waffle maker to a medium-high setting.
7. Scoop a cup onto the center of the bottom waffle plate and spread to about 1-inch from the edge of the plate. Close the waffle maker and turn clockwise to flip. When the waffle is ready, carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per serving (1/2 waffle)

*Calories 340 (50% from fat) • carb. 49g
• pro. 6g • fat 24g • sat. fat 15g • chol. 130mg
• sod. 99mg • calc. 168mg • fiber 1g*

Overnight Yeasted Waffles

This is the more authentic way of preparing waffles. The flavor cannot be matched!

Makes 8 waffles

- 2¾ cups reduced-fat milk**
- 12 tablespoons (1½ sticks) unsalted butter, cubed**
- ¾ cups unbleached, all-purpose flour**
- 3 tablespoons yellow cornmeal**
- 3 tablespoons granulated sugar**
- ¾ teaspoons active, dry yeast**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 3 large eggs, lightly beaten, room temperature**
- ½ teaspoons pure vanilla extract**

1. Put the milk and butter in a small saucepan set over medium-low heat. Once butter has melted remove and cool until just warm.
2. While the milk and butter are heating, whisk the dry ingredients together in a large mixing bowl. Gradually add the warm milk/butter mixture and whisk until smooth (Tip: Place the bowl on a damp towel to keep it stable while adding the milk/butter mixture). Add the eggs and vanilla extract and whisk until combined. Cover with plastic wrap and refrigerate at least 12 hours and up to 24 hours.
3. Preheat the Cuisinart® Flip Belgian Waffle Maker to desired setting.
4. Gently whisk batter to combine again (batter will deflate). Pour one cup of batter onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker and turn clockwise to flip. When the waffle is ready, carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining batter.
5. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

- Calories 429 (45% from fat) • carb. 47g*
- pro. 10g • fat 21g • sat. fat 12g • chol. 126mg*
- sod. 207mg • calc. 1120mg • fiber 2g*

Waffle Mix

Having this mix at the ready will allow you to make eight full waffles at a time. Just prepare as much or as little as you need.

Makes about 7 cups of mix, enough to make 16 waffles

- 6 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 cup wheat germ or ground flax seeds**
- ¼ cup granulated sugar**
- 3 tablespoons baking powder**
- ½ teaspoons kosher salt**

1. Using a whisk, combine all ingredients thoroughly in a large mixing bowl.
2. Store in an airtight container in a cool, dry place for up to 6 months. You can store mix in the freezer for ultimate freshness.

Waffle Mix Waffles

The recipe makes enough for eight waffles, but increase it for however many mouths you need to feed. The waffles freeze well and can be reheated quickly in a toaster oven.

Makes 8 waffles

- ¾ cups Waffle Mix (previous recipe)**
- 2 cups reduced-fat milk**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- ¼ cup vegetable oil**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

1. Put all the ingredients into a medium mixing bowl. Whisk until almost smooth (some lumps are OK).
2. Preheat the Cuisinart® Flip Belgian Waffle Maker to desired setting
3. Pour one cup of batter onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker and turn clockwise to flip. When the waffle is ready, carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining batter.
4. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 309 (51% from fat) • carb. 43g
• pro. 10g • fat 10g • sat. fat 2g • chol. 51mg
• sod. 426mg • calc. 2328mg • fiber 3g

Multigrain Waffles

A great mix of whole grains. Skip the sugary syrups and top with fresh fruit.

Makes 8 waffles

- 1 cup whole-wheat flour**
- ½ cup unbleached, all-purpose flour**
- ¼ cup almond flour or almond meal (either will work)**
- ¼ cup rolled oats**
- 2 tablespoons yellow cornmeal**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- 2½ cups buttermilk**
- 3 large eggs**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ⅔ cup vegetable oil**

1. Combine dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. In either a large measuring cup or a separate mixing bowl, combine the remaining ingredients and whisk until well combined. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until almost smooth (some lumps are OK).
2. Preheat the waffle maker to desired setting.
3. Pour one cup of batter onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker and turn clockwise to flip. When the waffle is ready, carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining batter.
4. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 352 (59% from fat) • carb. 28g
• pro. 9g • fat 24g • sat. fat 3g • chol. 73mg
• sod. 336mg • calc. 210mg • fiber 3g

Buckwheat Blueberry Waffles

Buckwheat imparts a natural nutty flavor to these waffles – they pair great with our Blueberry Syrup on page 19.

Makes 8 waffles

- 1¼ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 cup buckwheat flour**
- 2 tablespoons yellow cornmeal**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- ½ teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 2½ cups buttermilk**
- 3 large eggs**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ¾ cup vegetable oil**
- 1 cup fresh or frozen (do not have to be thawed) blueberries**

1. Combine dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the remaining ingredients, except for the blueberries, and whisk to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until some lumps still remain. Add the blueberries and gently fold into the mixture.
2. Preheat the waffle maker to desired setting.
3. Pour one cup of batter onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker and turn clockwise to flip. When the waffle is ready, carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining batter.
4. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 397 (54% from fat) • carb. 37g
• pro. 9g • fat 24g • sat. fat 3g • chol. 73mg
• sod. 337mg • calc. 210mg • fiber 2g

Lemon-Poppy Seed Waffles

These waffles are simply our Buttermilk Waffles with a few added ingredients. They are fresh and sweet – perfect when paired with warm maple syrup.

Makes 8 waffles

- 2½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 2 tablespoons yellow cornmeal**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 1 tablespoon poppy seeds**
- ½ teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 2 cups buttermilk**
- 3 large eggs**
- 1 tablespoon grated lemon zest (from about 1 medium lemon)**
- 2 tablespoons fresh lemon juice (from about ½ medium lemon)**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ¾ cup vegetable oil**

1. Combine the first six ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the remaining ingredients and whisk to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until almost smooth (some lumps are OK).
2. Preheat the waffle maker to desired setting.
3. Pour a scant cup of batter onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker and turn clockwise to flip. When the waffle is ready, carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining batter.
4. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

*Calories 394 (54% from fat) • carb. 38g
• pro. 8g • fat 23g • sat. fat 3g • chol. 49mg
• sod. 311mg • calc. 140mg • fiber 1g*

Ricotta-Raspberry Waffles

The addition of ricotta to the batter makes these waffles lighter in taste. We find that raspberry is a great partner to ricotta, but almost any fruit jam will work – use your favorite.

Makes 8 waffles

- 2½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 2 tablespoons yellow cornmeal**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 2 cups buttermilk**
- 3 large eggs**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ¾ cup vegetable oil**
- 1 tablespoon raspberry jam/preserves (preferably seedless)**
- ²/₃ cup ricotta**
- 1 cup fresh raspberries**

1. Combine dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the buttermilk, eggs, vanilla extract and oil; whisk to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until some lumps remain.
2. Stir the raspberry jam/preserves into the ricotta, dollop over the batter; add the raspberries and gently fold into the batter.
3. Preheat the waffle maker to desired setting.
4. Pour a scant cup of batter onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker and turn clockwise to flip. When the waffle is ready, carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining batter.
5. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

*Calories 473 (29% from fat) • carb. 41g
• pro. 12g • fat 29g • sat. fat 6g • chol. 91mg
• sod. 262mg • calc. 267mg • fiber 2g*

Gluten-Free Waffles

Just like our Buttermilk Waffles, but without the gluten, these are light and crispy. They are extra decadent when served with fruit and maple syrup.

Makes 8 waffles

- 3 cups rice flour**
- ½ cup tapioca starch**
- ¼ cup milk powder**
- ¼ cup granulated sugar**
- 1 tablespoon baking powder**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 2½ cups buttermilk**
- 2 large eggs**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ⅔ cup vegetable oil**

1. Combine dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the remaining ingredients and whisk to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until almost smooth (some lumps are OK).
2. Preheat the waffle maker to desired setting.
3. Pour a scant cup of batter onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker and turn clockwise to flip. When the waffle is ready, carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining batter.
4. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

*Calories 479 (40% from fat) • carb. 64g
• pro. 9g • fat 21g • sat. fat 2g • chol. 50mg
• sod. 435mg • calc. 1220mg • fiber 1g*

Banana Walnut Waffles

Classic waffle for a weekend brunch. Be sure to use very ripe bananas for the best flavor.

Makes 8 waffles

- 2½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 3 tablespoons yellow cornmeal**
- 2 tablespoons packed light brown sugar**
- ½ teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon ground cinnamon**
- 2 cups buttermilk**
- 3 large eggs**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 1 cup mashed banana (about 2 to 3 medium, RIPE bananas)**
- ¾ cup vegetable oil**
- ½ cup chopped, toasted walnuts**

1. Combine dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the buttermilk, eggs, vanilla extract, mashed banana, and oil; whisk to combine (be sure the banana is well blended. If there are any lumps, they can be smoothed out by using a stick or countertop blender, or a food processor). Add the liquid ingredients to the dry and whisk until some lumps remain. Fold in the walnuts.
2. Preheat the waffle maker to desired setting.
3. Pour a scant cup of batter onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker and turn clockwise to flip. When the waffle is ready, carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining batter.
4. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

*Calories 451 (52% from fat) • carb. 45g
• pro. 9g • fat 27g • sat. fat 3g • chol. 72mg
• sod. 275mg • calc. 194mg • fiber 3g*

Pumpkin Spice Waffles

An obvious choice for the fall months, made even more so when topped with the Apple Compote (page 18) or the Pecan Spice Butter (page 20).

Makes 8 waffles

- 2½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 3 tablespoons packed light brown sugar**
- 2 tablespoons yellow cornmeal**
- ¾ teaspoon baking powder**
- ½ teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ¾ teaspoon ground cinnamon**
- ¼ teaspoon ground nutmeg**
- ¼ teaspoon ground allspice**
- 2 cups buttermilk**
- 1½ cups pumpkin purée**
- 2 large eggs**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ⅔ cup vegetable oil**
- ¼ cup finely chopped candied ginger, optional**

1. Combine dry ingredients (through to the allspice) in a large mixing bowl; whisk until well blended. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the buttermilk, pumpkin purée, eggs, vanilla extract, and oil; whisk to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until some lumps remain. Add the candied ginger to the batter, if using, and gently fold into the batter.
2. Preheat the waffle maker to desired setting.
3. Pour one cup of batter onto the center of the bottom waffle plate and spread slightly, no closer than 1 inch from the edge of the plate. Close the waffle maker and turn clockwise to flip. When the waffle is ready, carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining batter.
4. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

- Calories 382 (49% from fat) • carb. 41g**
- pro. 8g • fat 21g • sat. fat 2g • chol. 49mg**
- sod. 313mg • calc. 433mg • fiber 3g**

Maple Bacon Waffles

After a few different attempts, it was determined that maple sugar imparted the best maple flavor.

It can be found in most baking aisles of grocery stores, and is available online. If it cannot be found, a combination of light brown sugar (2 tablespoons) and pure maple syrup (¼ cup) can be substituted, but the maple flavor will be slightly muted.

Makes 8 waffles

- 2½ cups unbleached, all-purpose flour**
- ¼ cup maple sugar**
- 2 tablespoons yellow cornmeal**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 2½ cups buttermilk**
- 3 large eggs**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- ⅔ cup vegetable oil**
- 8 slices cooked bacon, crumbled (about ¾ cup once crumbled)**

1. Combine dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the buttermilk, eggs, vanilla extract and oil; whisk to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until some lumps remain. Add the crumbled bacon and gently fold into the batter.
2. Preheat the waffle maker to desired setting.
3. Pour a scant cup of batter onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker and turn clockwise to flip. When the waffle is ready, carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining batter.
4. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

- Calories 425 (53% from fat) • carb. 40g**
- pro. 11g • fat 25g • sat. fat 4g • chol. 80mg**
- sod. 416mg • calc. 193mg • fiber 1g**

Chocolate Waffles

Kids will love having chocolate for breakfast, but these waffles also make a delicious dessert when topped with whipped cream or ice cream and berries.

Makes 8 waffles

- 2½ cups unbleached, all-purpose flour**
- ½ cup granulated sugar**
- ⅔ cup unsweetened cocoa powder, sifted**
- 1 teaspoon baking powder**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- 2½ cups buttermilk**
- 3 large eggs**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ½ cup vegetable oil**
- ½ cup semisweet mini chocolate morsels**
- ½ cup mini marshmallows, optional**

1. Combine the dry ingredients, through to the cinnamon, in a large mixing bowl; whisk to blend. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the liquid ingredients and whisk to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until almost smooth (some lumps are OK). Fold in the morsels and mini marshmallows, if using.
2. Preheat the waffle maker to desired setting.
3. Pour a scant cup of batter onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker and turn clockwise to flip. When the waffle is ready, carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining batter.
4. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 494 (43% from fat) • carb. 57g
• pro. 9g • fat 22g • sat. fat 5g • chol. 73mg
• sod. 318mg • calc. 532mg • fiber 4g

Matcha Waffles

The matcha flavor in these waffles is subtle, yet a welcome addition. You can use either the sweetened variety, usually reserved for lattes or desserts, or the pure green matcha powder. Both work very well.

Makes 6 waffles

- 2½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 3 tablespoons yellow cornmeal**
- ¼ cup granulated sugar**
- ½ teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 2½ cups buttermilk**
- ¼ cup matcha powder (sweetened or not)**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 3 large eggs**
- ¾ cup vegetable oil**

1. Combine the first five ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the buttermilk, matcha, and vanilla extract and slowly whisk until it is completely smooth (you want to be sure there are no lumps of the matcha). Once that is blended, whisk in the eggs and oil.
2. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until almost smooth (some lumps are OK).
3. Preheat the waffle maker to desired setting.
4. Pour a scant cup of batter onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker and turn clockwise to flip. When the waffle is ready, carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining batter.
5. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 565 (51% from fat) • carb. 57g
• pro. 12g • fat 32g • sat. fat 3g • chol. 97mg
• sod. 390mg • calc. 257mg • fiber 2g

French Toast Waffles

A fun twist on French toast. We recommend a lower setting for these “waffles,” so not to dry out the bread while cooking.

Makes 8 waffles

- 6 large eggs**
- 1½ cups milk (any variety, nondairy OK)**
- 1 tablespoon pure vanilla extract**
- 2 tablespoons pure maple syrup**
- 1 teaspoon ground cinnamon**
- 1–2 pinches ground nutmeg**
- 1–2 pinches kosher salt**
- 8 slices soft bread, preferably challah or brioche**

1. In a large mixing bowl, combine all of the ingredients, except for the bread, and whisk well.
2. Pour the batter into a shallow bowl or a 13x9-inch baking pan. Dip the bread in the batter and allow to soak on both sides for a few minutes (just add as much bread as fits in one layer).
3. Preheat the waffle maker to Setting 2 or 3.
4. Place one piece of the soaked bread on the waffle plate. Slowly close the waffle maker and turn clockwise to flip. While French toast is baking, add more bread to soak in the batter.
5. When the waffle is ready, carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining soaked bread. For best results, serve immediately.

*Nutritional information per waffle
(prepared with nonfat milk):*

*Calories 164 (32% from fat) • carb. 21g
• pro. 6g • fat 32g • sat. fat 1g • chol. 161mg
• sod. 89mg • calc. 31mg • fiber 0g*

Spicy Cornmeal Waffles

These crispy, savory waffles are good to serve with soup or your favorite chili in place of cornbread or muffins. You may also try them with scrambled eggs and bacon for brunch.

Makes 8 waffles

- 2 cups yellow cornmeal**
- 1 cup unbleached, all-purpose flour**
- 1 tablespoon granulated sugar**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon baking soda**
- 2½ cups buttermilk**
- 3 large eggs**
- ⅔ cup vegetable oil**
- ⅓ cup pickled jalapeños, finely chopped**

1. Combine the dry ingredients in a large mixing bowl; whisk to blend. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the liquid ingredients and whisk to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until some lumps remain. Fold in the chopped jalapeños.
2. Preheat the waffle maker to Setting 5.
3. Pour a scant cup of batter onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker and turn clockwise to flip. When the waffle is ready, carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining batter.
4. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

*Calories 396 (50% from fat) • carb. 42g
• pro. 9g • fat 23g • sat. fat 3g • chol. 73mg
• sod. 341mg • calc. 194mg • fiber 3g*

Coffee Cake Waffles

Here we take one of our favorite coffee cakes and quickly bake it into a waffle. This will work for just about any quick bread, such as a banana or zucchini bread batter. Box mixes work great, too!

Makes 4 waffles

Cinnamon Swirl:

- ½ cup toasted walnuts, chopped**
- ¼ cup granulated sugar**
- 1 tablespoon ground cinnamon**
- Pinch kosher salt**

Cake:

- 1¾ cups unbleached, all-purpose flour**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, cut into 4 pieces, room temperature, plus more for pan**
- ½ cup granulated sugar**
- ¼ cup packed light brown sugar**
- 2 large eggs, room temperature**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 1 cup plain Greek yogurt, preferably full fat**

1. Put the Cinnamon Swirl ingredients into a small mixing bowl. Whisk to combine.
2. Put the flour, salt, baking powder and soda into a medium mixing bowl. Whisk to fully combine.
3. Put the butter and sugars into a large mixing bowl, or in the bowl of a stand mixer. Mix, with the beaters or paddle, until light and creamy. Gradually add the eggs, one at a time, and then the vanilla extract and the yogurt. Add the dry ingredients in two additions and be sure to mix gently, but thoroughly. Fold in the Cinnamon Swirl.
4. Preheat the waffle maker to Setting 5.
5. Scoop about a cup of batter onto the center of the bottom waffle plate and spread to no more than 1 inch from the edge of the plate.

Slowly close the waffle maker and turn clockwise to flip. When the waffle is ready, carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately

Nutritional information per quarter waffle:

*Calories 245 (41% from fat) • carb. 31g • pro. 5g
• fat 11g • sat. fat 5g • chol. 51mg • sod. 161mg
• calc. 50mg • fiber 1g*

Strawberry Shortcake Waffles

For a more classic presentation, use the Buttermilk Waffle recipe on page 8. If you are in the mood for a bit more of an indulgence, use the Chocolate Waffle recipe, page 15, for those chocolate lovers.

Makes 4 servings

- 1 quart fresh strawberries, hulled and sliced**
- 3 tablespoons granulated sugar**
- Pinch kosher salt**
- 1 cup heavy cream**
- 3 tablespoons confectioners' sugar, plus more for serving (if desired)**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- Pinch kosher salt**
- 2 prepared waffles**

1. In a medium mixing bowl, stir the strawberries, granulated sugar, and pinch of salt together. Put aside to macerate until ready to serve.
2. In a large mixing bowl combine the heavy cream, confectioners' sugar, vanilla extract, and salt. Using a hand mixer fitted with the whisk attachment, whisk until medium-soft peaks are achieved. Reserve.
3. To serve, quarter each waffle. You can serve two quarters, or more, depending on the desired serving size. Top with whipped cream, then some of the macerated strawberries. Drizzle a bit of the juice from the strawberries (collected at the bottom of the mixing bowl) over the strawberries. Dust with confectioners' sugar if desired. For each waffle, you should

need only about 1/3 cup of the whipped cream and 1/3 cup of the strawberries.

Nutritional information per serving:

*Calories 472 (61% from fat) • carb. 46g
• pro. 5g • fat 29g • sat. fat 13g • chol. 116mg
• sod. 335mg • calc. 420mg • fiber 4g*

Chicken and Waffles

This is a Southern staple in many households that you can easily make for your family. The chicken is best when marinated overnight, but if you are in a hurry, you can marinate it for a minimum of 3 hours.

Makes 8 servings

Fried Chicken:

- 2 cups buttermilk**
- 1 tablespoon hot sauce**
- 1 tablespoon Dijon-style mustard**
- 1½ teaspoons kosher salt, divided**
- 1½ teaspoons freshly ground black pepper, divided**
- 8 boneless, skinless chicken breasts (about 1½ pounds), pounded thin**
- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½ teaspoons baking powder**
- 1 teaspoon paprika**
- Oil for frying (such as vegetable, canola or grapeseed)**
- 4 prepared Spicy Cornmeal Waffles (page 16), kept warm**

1. In a medium, non-reactive bowl, stir together the buttermilk, hot sauce, mustard, 1 teaspoon salt and 1 teaspoon freshly ground pepper. Add the chicken pieces and coat well with buttermilk mixture. Refrigerate overnight.
2. In a shallow mixing bowl, mix together the flour, baking powder, paprika and remaining salt and pepper.
3. Preheat the Cuisinart® Compact Deep Fryer to 375°F.* While the oil is heating, line a baking pan with paper towels and insert a cooling rack inside the pan; reserve.

4. While the oil is heating, remove chicken from buttermilk mixture, and lightly coat each chicken piece evenly with the flour mixture, tapping away any excess.

5. Fry chicken in batches, about 3 minutes per side. Internal temperature of chicken should register 170°F. Transfer to prepared cooling rack.

6. To serve, quarter each waffle and serve 2 quarters with one piece of fried chicken and maple syrup on the side.

*If you do not have a deep fryer, the chicken can easily be fried on the stovetop. In a large sauté pan, add about 1 inch of oil and set the pan over medium-high heat. Using a deep-fat thermometer, bring oil to 375°F. Fry the chicken in batches, about 2 pieces at a time. You do not want to crowd the pot or the oil will cool down too much and not fry well. Fry, flipping once, until chicken is nicely browned, about 4 minutes per batch. Chicken should have an internal temperature of 170°F. Transfer chicken to the prepared cooling rack.

Nutritional information per serving:

*Calories 444 (29% from fat) • carb. 46g
• pro. 34g • fat 13g • sat. fat 2g • chol. 104mg
• sod. 690mg • calc. 181mg • fiber 3g*

Apple Compote

A not-too-sweet waffle topping that is best served warm.

Makes about 3 cups

- 4 medium to large apples (about 1 pound), peeled, cored and cut into ½-inch pieces**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 2 tablespoons water**
- 1 tablespoon fresh lemon juice**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 1 cinnamon stick**

1. Put all ingredients in a medium to large saucepan set over medium-low heat. Partially cover bring mixture to a simmer; and then reduce heat to low to allow to cook down

slightly, about 30 minutes. Apples should be knife-tender, but still maintaining their shape.

2. Remove from heat and allow to cool slightly. Remove cinnamon stick and serve warm or chilled.

Nutritional information per serving (¼ cup):
Calories 27 (2% from fat) • carb. 7g • pro. 0g
• fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 12mg
• calc. 4mg • fiber 1g

Blueberry Syrup

A welcome change-up from regular maple syrup – the color of the syrup adds nice color to any breakfast plate.

Makes about 1²/₃ cups (1¼ cups if strained)

- 1 cup pure maple syrup**
- 1½ cups fresh blueberries**
- Pinch kosher salt**
- Pinch grated orange zest (optional)**

1. Put all ingredients in a small saucepan set over medium heat. Bring to a boil and then reduce heat to maintain a strong simmer to allow the mixture to thicken slightly, about 5 minutes.
2. Strain, if desired, and serve.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 69 (1% from fat) • carb. 18g • pro. 0g
• fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 13mg

Strawberry-Basil Sauce

A fresh alternative to maple syrup. This sauce is a delicious topper for most waffles. Have leftovers? Serve over vanilla ice cream for dessert!

Makes about 2 cups

- 1 pound (4 cups) fresh strawberries, hulled and quartered**
- 1 tablespoon water**
- 2 tablespoons pure maple syrup**
- 1 teaspoon fresh lemon juice**
- Pinch kosher salt**
- 1 large sprig fresh basil**

1. Put all ingredients into a medium saucepan set over medium-low heat. Partially cover, and bring to a simmer and then reduce heat to low to allow mixture to cook down slightly, about 20 to 25 minutes. Strawberries should be very soft.
2. Remove from heat and allow to cool to room temperature.
3. Once cool, remove basil and blend until smooth, either using a stick blender directly in the pot, or transfer to a countertop blender.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 16 (5% from fat) • carb. 4g • pro. 0g
• fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 10mg
• calc. 7mg • fiber 0g

Honey-Jalapeño Butter

The combination of sweet and hot is executed perfectly in this compound butter. Excellent on our savory Spicy Cornmeal Waffles, but we also find that it is a great way to dress up the plain varieties as well.

Makes ½ cup

- ¼ jalapeño, seeded and halved**
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted, GOOD quality butter, room temperature, cut into 1-inch pieces**
- 2 tablespoons honey**
- Pinch kosher salt**

1. Put the jalapeño into the work bowl of a mini chopper fitted with the chopping blade, or food processor. Process until finely chopped. Scrape down sides of the bowl and add the remaining ingredients. Process until combined, about 30 seconds, stopping to scrape down as needed.
2. Remove butter from the bowl and place on a sheet of waxed paper. With the aid of the paper, form the butter into a log. Roll and wrap well in plastic wrap. Butter can either be refrigerated, if using within 2 weeks, or frozen up to 1 month.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 115 (85% from fat) • carb. 4g • pro. 0g
• fat 11g • sat. fat 7g • chol. 30mg • sod. 18mg
• calc. 24mg • fiber 0g

Orange-Maple Butter

Compound butters are very versatile and add a nice touch to a number of dishes. This sweet butter is delicious when spread on any number of the preceding waffles, but it's also perfect for dressing up a piece of toast.

Makes $\frac{1}{2}$ cup

- 8 tablespoons (1 stick) unsalted, GOOD quality butter, room temperature, cut into 1-inch pieces**
- 2 tablespoons maple syrup**
- Zest of 1 large orange (about 1 tablespoon grated)**
- Pinch kosher salt**

1. Put all ingredients into the work bowl of a mini chopper fitted with the chopping blade, or food processor. Process until fully combined, about 30 seconds, stopping to scrape down as needed.
2. Remove butter from the bowl and place on a sheet of waxed paper. With the aid of the paper, form the butter into a log. Roll and wrap well in plastic. Butter can either be refrigerated, if using within 2 weeks, or frozen up to 1 month.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

*Calories 114 (87% from fat) • carb. 4g
• pro. 0g • fat 11g • sat. fat 7g • chol. 30mg
• sod. 18mg • calc. 6mg • fiber 0g*

Pecan-Spice Butter

This spiced butter, served on top of waffles with the Apple Compote (page 18), makes for the perfect fall treat.

Makes about $\frac{2}{3}$ cup

- $\frac{1}{3}$ **cup toasted, cooled pecans**
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted, GOOD quality butter, room temperature, cut into 1-inch pieces**
- 1 tablespoon maple syrup**
- $\frac{1}{2}$ **teaspoon ground cinnamon**
- Pinch ground nutmeg**
- Pinch kosher salt**

1. Put the cooled pecans into the work bowl of a mini chopper fitted with the chopping blade, or food processor. Pulse to finely chop. Add the remaining ingredients and process until fully combined, about 30 seconds, stopping to scrape down as needed.
2. Remove butter from the bowl and place on a sheet of waxed paper. With the aid of the paper, form the butter into a log. Roll and wrap well in plastic wrap. Butter can either be refrigerated, if using within 2 weeks, or frozen up to 1 month.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

*Calories 108 (92% from fat) • carb. 2g
• pro. 0g • fat 11g • sat. fat 6g • chol. 24mg
• sod. 15mg • calc. 6mg • fiber 0g*

Other “waffle” suggestions:

Cinnamon Roll “Waffles”

Use packaged cinnamon roll dough to make cinnamon roll “waffles.” Simply use the refrigerated dough and roll one raw cinnamon roll to just about the size of the waffle plate, no more than $\frac{1}{2}$ inch in thickness. Slowly close the waffle maker and turn clockwise to flip. When the waffle is ready, carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Repeat with remaining dough. For best results, serve immediately.

Waffle Sandwiches

Turn leftover, or fresh waffles into a breakfast sandwich. Using two quarters of a waffle, top one quarter with a desired filling, such as a fried egg and cheese, ham and cheese, peanut butter and banana, or even just some berry jam. Top with another quarter of a waffle and serve. It is best if the waffle quarters are warm, which can be done on a light setting in a toaster or toaster oven.

©2020 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

20CE070620

IB-16662-ESP

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES Y
LIBRO DE RECETAS



Waflera/Gofrera belga giratoria

Serie WAF-F30

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes del uso.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **No toque las superficies calientes; use los mangos/asas o los botones/perillas.**
3. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
4. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas, **NO SUMERJA EL CABLE, EL ENCHUFE, NI EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
5. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de que se haya caído, incluso en el agua; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.
8. No lo use en exteriores, ni para ningún fin que no sea el indicado.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Siempre desenchufe el aparato después del uso.
12. **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO. NO DESARME EL APARATO.**

ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/ CAMBIADA POR EL USUARIO.

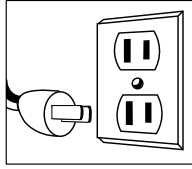
13. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN

Para su protección, el cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.



ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características	4
Antes del primer uso	5
Instrucciones de operación	5
Limpieza y mantenimiento	5
Consejos y sugerencias	6
Garantía.....	7
Recetas	8

USO DE ALARGADORES

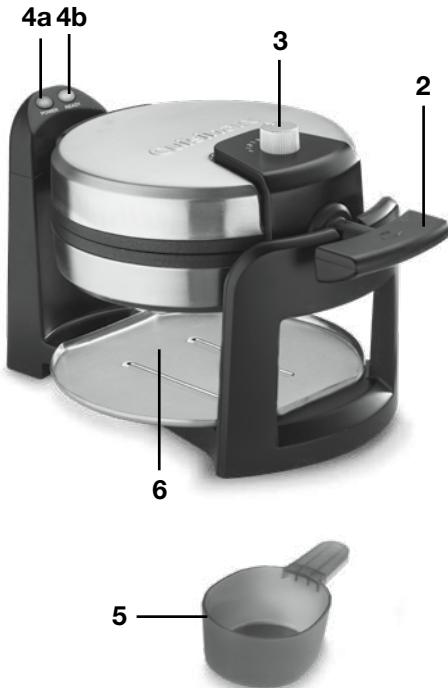
El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usarse un cable alargador/de extensión, pero con cuidado.

La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/ mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos. Use solamente extensiones con enchufe polarizado.

Enchufe el cable solamente en una toma de corriente de 120 V; no use el aparato con un convertidor de voltaje.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Placas** – Cuecen waffles/gofres belgas de 1 in. (2.5 cm)
2. **Asa** – Permite hacer girar las placas 180°.
3. **Control de temperatura** – Permite ajustar la temperatura (del nivel 1 al nivel 5) según la mezcla y sus preferencias.
4. **Indicadores luminosos:**
 - a. Luz de encendido – Permanece encendida mientras el aparato está enchufado.
 - b. Luces de listo – Se enciende cuando las placas están listas para cocer, y otra vez al final del ciclo de cocción.
5. **Taza medidora** – Permite medir con precisión la cantidad de mezcla para hacer waffles/gofres.
6. **Bandeja de goteo** – Recoge los residuos de mezcla; removible, para facilitar la limpieza.
7. **Sin BPA** (no ilustrado)
Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos/líquidos contiene bisfenol A (BPA).



ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie las placas con un paño ligeramente humedecido para quitar el polvo acumulado durante el transporte.

Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a su cuerpo. Cerciórese de que todas las piezas descritas en la sección “**Piezas y características**” están incluidas. Le aconsejamos que conserve el material de embalaje para guardar el aparato.

NOTA: Las placas cuentan con un revestimiento antiadherente especial. Puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia y plana.
2. Enchufe el cable en una toma de corriente;
3. Precaliente el aparato al nivel deseado, girando la perilla de control de temperatura al nivel deseado. Cuando las placas estén listas, la luz de listo se encenderá (aprox. 4 minutos, para primer waffle/gofre únicamente).
4. Una vez calientes, aceite las placas con aceite o spray vegetal sin sabor. Nota: Es importante precalentar las placas antes de aceitarlas. Su waflera/gofrera ya está lista. **NOTE:** Las placas cuentan con un revestimiento antiadherente especial. Puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal.
5. Cuando el aparato alcance el nivel adecuado para la cocción, abra las placas.
6. Llene el vaso medidor hasta arriba con la mezcla. Nota: Si usa una taza de medir regular, llénela hasta 1 taza (235 ml). Vierta la mezcla en el centro la placa inferior y espárzala uniformemente con una espátula resistente al calor.
7. Cierre la waflera/gofrera y gire el asa 180° hacia la derecha. El indicador luminoso se apagará. **NOTA:** El ajuste de temperatura elegido determinará el tiempo de cocción. Cuanto más alto sea el ajuste, más largo será el tiempo de cocción (hasta 3 minutos).

8. Cuando la luz de listo se encienda, gire el asa 180° hacia la izquierda y abra las placas. Retire el waffle/gofre, soltando suavemente los bordes con una espátula de plástico a prueba de calor. Nunca use utensilios de metal; esto puede dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
9. Repita con el resto de la mezcla. Nota: No es necesario engrasar las placas antes de cada waffle/gofre.

Después de terminar, apague (“OFF”) y desenchufe el aparato. Permita que se enfríe completamente antes de manipularlo.

Nota: Las placas cuentan con un revestimiento antiadherente sin PFOA. Sin embargo, le aconsejamos que “cure” las placas con aceite vegetal sin sabor antes del primer uso. Aplique el aceite con una toallita de papel o una brocha.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el aparato después del uso. Abra las placas y permita que se enfríen antes de limpiarlas.

Nunca desarme el aparato para la limpieza. Simplemente quite los residuos de las placas con una brocha y absorba el aceite con un papel absorbente o un paño seco. De ser necesario, limpie las placas con un paño ligeramente humedecido para evitar las manchas y que la mezcla se adhiera a las placas por la acumulación de residuos de mezcla o aceite.

Compruebe que las placas están completamente frías antes de limpiarlas. Si hay mezcla pegada a las placas, vierta un poco de aceite encima y espere por aprox. 5 minutos; esto remojará la mezcla seca para facilitar la limpieza.

Limpie la carcasa del aparato con un paño suave seco. Nunca use limpiadores ni estropajos abrasivos. **NUNCA SUMERJA EL CABLE, EL ENCHUFE, NI EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

Lave la bandeja de goteo a mano.

Mantenimiento: Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Para preparar waffles/gofres más rápidamente, use mezcla preparada (disponible en la mayoría de los supermercados).
- Para resultados óptimos, llene el vaso medidor hasta arriba (a menos que se sugiera lo contrario en las recetas). Requiere más o menos mezcla para hacer waffles/gofres, según el espesor de la mezcla.
- Para que los waffles/gofres sean uniformes, vierta la mezcla en el centro de la placa inferior y espárzala hacia los bordes hasta cubrir totalmente la superficie de la placa.
- El asa del vaso medidor permite colgar este en el borde del tazón.
- Le aconsejamos que use el nivel de temperatura n.º 3 para preparar waffles/gofres con mezclas preparadas y con nuestras recetas. Para conseguir waffles/gofres más crujientes y cocidos, escoja un ajuste más alto. Para que los waffles/gofres sean menos cocidos, escoja un ajuste más bajo.
- Los waffles/gofres son mejores recién hechos, pero si desea, los puede mantener calientes en un horno precalentado a 200 °F (100 °C), en un molde o envueltos en papel de aluminio. Nota: los waffles/gofres envueltos en papel de aluminio serán menos crujientes.
- Los waffles/gofres se congelan muy bien. Permita que se enfríen, luego póngalos en una bolsa hermética, entre hojas de papel encerado. Recaliéntelos en el horno o en la tostadora.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee una waflera/gofrera belga giratoria Cuisinart® que fue comprado en una tienda, para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si así lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al 800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de envío de devolución, envíenos un correo electrónico, visitando www.cuisinart.com/customer-care/product-return. o llamando sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al 1-800-726-0190, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio Cuisinart, al 1-800-726-0190, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto aún está bajo garantía.

RECETAS

Waffles/Gofres de suero de leche.....	8
Waffles/Gofres belgas.....	9
Waffles/Gofres de Liège.....	9
Waffles/Gofres con levadura de la noche a la mañana.....	10
Harina preparada para waffles/gofres ..	10
Waffles/Gofres de harina preparada.....	11
Waffles/Gofres multigranos.....	11
Waffles/Gofres de trigo sarraceno y arándanos azules	12
Waffles/Gofres de limón y semillas de amapola.....	12
Waffles/Gofres de queso ricota/requesón y frambuesa	13
Waffles/Gofres sin gluten	13
Waffles/Gofres de banana y nueces.....	14
Waffles/Gofres de calabaza con especias	14
Waffles/Gofres salados de tocino y jarabe de arce	15
Waffles/Gofres de chocolate.....	15
Waffles/Gofres de matcha	16
Waffles/Gofres “tostada francesa”	16
Waffles/Gofres picantes de harina de maíz.....	17
Waffles/Gofres con sabor a “Coffee Cake”	17
Waffles/Gofres “Shortcake” de fresa....	18
Waffles/Gofres con pollo frito	18
Compota de manzana.....	19
Jarabe de arándanos azules	19
Salsa de fresa-albahaca.....	20
Mantequilla de jalapeño-miel	20
Mantequilla de jarabe de arce-naranja .	20
Mantequilla de especias-pacanas	21

Waffles/Gofres “rollos de canela”	21
Sándwiches de waffles/gofres	21

Waffles/Gofres de suero de leche

Estos sencillos waffles/gofres transforman cualquier desayuno en una ocasión especial. Congele las sobras para los días de prisa.

Rinde 8 waffles/gofres

- 2½ tazas (310 g) de harina común**
- 3 cucharadas (20 g) de harina de maíz amarilla**
- 2 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- 2½ tazas (615 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 3 huevos grandes**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¾ taza (175 ml) de aceite vegetal**

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla casi suave (no importa si quedan grumos).
2. Precalentar la waflera/gofrera al nivel deseado.
3. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior. Cerrar las placas y girar en sentido horario para dar la vuelta. Cuando el waffle/gofre esté listo, abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por waffle/gofre:

*Calorías 393 (53 % de grasa) • Carbohidratos 37 g
Proteínas 9 g • Grasa 24 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 74 mg • Sodio 331 mg
Calcio 104 mg • Fibra 1 g*

Waffles/Gofres belgas

Las claras batidas hacen que estos waffles/gofres sean ligeros, esponjosos e irresistibles.

Rinde 8 waffles/gofres

- 2½ tazas (310 g) de harina común**
- 2 cucharadas (20 g) de harina de maíz amarilla**
- 2 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 3 huevos grandes**
- 2½ tazas (615 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- ½ taza (120 ml) de aceite vegetal**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 pizca de crémor tártaro**

1. Colocar los cinco primeros ingredientes en un tazón grande; batir para mezclar.
2. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla casi suave (no importa si quedan grumos).
3. Colocar las claras y el crémor tártaro en un tazón grande limpio. Batir las claras a punto de nieve, usando un batidor o un batidor de mano equipado con un accesorio batidor. Usando una espátula grande, incorporar las claras batidas al resto de la mezcla, cerciorándose de que no hay grumos en la mezcla.
4. Precalentar la waflera/gofrera al nivel deseado.
5. Verter lentamente 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior. Cerrar las placas y girar en sentido horario para dar la vuelta. El aparato emitirá un pitido cuando el waffle/gofre esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
6. Servir inmediatamente.

Información nutricional por waffle/gofre:

Calorías 340 (44 % de grasa) • Carbohidratos 38 g
Proteínas 9 g • Grasa 17 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 73 mg • Sodio 306 mg
Calcio 190 mg • Fibra 1 g

Waffles/Gofres de Liège

Estos decadentes waffles/gofres saben a un cruce entre un waffle/gofre y una rosquilla glaseada, gracias al uso de azúcar cande. Este azúcar se puede encontrar en algunos de las secciones de productos de repostería de tiendas especializadas, o incluso en algunos supermercados, y se puede comprar fácilmente en línea.

Rinde 8 waffles/gofres

- 3 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- 2¼ cucharaditas de levadura seca activa**
- ⅓ taza (80 ml) de leche tibia entre 105 °F (40 °C) y 110 °F (43 °C)**
- 4 tazas (500 g) de harina común**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 6 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 1½ cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- 1 libra (455 g) de mantequilla sin sal, derretida y ligeramente enfriada + un poco más para engrasar**
- 2 tazas (250 g) de azúcar cande (también conocido como “azúcar candi” o “azúcar perlado”)**

1. Colocar el azúcar granulado, la levadura y el agua tibia en un tazón pequeño; batir y dejar reposar por aprox. 5 a 10 minutos, hasta que haga espuma.
2. Colocar la harina y la sal en un tazón grande; batir para combinar. (también puede hacer esto usando una batidora de pie equipado con un batidor plano. Luego, siga las instrucciones a continuación). Formar un pozo en el centro de la harina y agregar la mezcla de levadura, Usando una batidora de mano equipada con batidores, mezclar a velocidad media por aprox. 1 minuto, hasta conseguir una masa que se desmigaja. Agregar los huevos uno a la vez, mezclando por 20 segundos después de cada adición.
3. Combinar la vainilla con la mantequilla derretida. Batiendo a velocidad baja, agregar lentamente la mezcla de mantequilla y seguir batiendo hasta conseguir una mezcla suave (la mezcla estará espesa y muy pegajosa).

4. Cubrir el tazón con papel film/plástico y dejar leudar en un lugar tibio al doble de su volumen, por aprox. 1 a 2 horas. (En este punto, puede refrigerar la mezcla por una noche. Llevar a temperatura ambiente antes de continuar con el paso 5).
5. Después de que la mezcla haya descansado, agregar el azúcar cande. Cubrir y dejar reposar por 15 minutos antes de preparar los waffles/gofres.
6. Revolver suavemente la mezcla desinflarla. Precalentar la waflera/gofrera al nivel medio-alto.
7. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior y esparcir la mezcla hasta aprox. 1 in. (2.5 cm) de la orilla de la placa. Cerrar las placas y girar en sentido horario para dar la vuelta. Cuando el waffle/gofre esté listo, abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de medio waffle/gofre:

Calorías 340 (50 % de grasa) • Carbohidratos 49 g
 Proteínas 6 g • Grasa 24 g • Grasa saturada 15 g
 Colesterol 130 mg • Sodio 99 mg
 Calcio 168 mg • Fibra 1 g

Waffles/Gofres con levadura de la noche a la mañana

Este es el método más auténtico de preparar gofres. ¡El sabor es incomparable!

Rinde 8 waffles/gofres

- 2¾ tazas (650 ml) de leche baja en grasa/semidescremada**
- 12 cucharadas (180 g) de mantequilla sin sal, en cubos**
- 3¼ tazas (405 g) de harina común**
- 3 cucharadas (20 g) de harina de maíz amarilla**
- 3 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- 2¼ cucharaditas de levadura seca activa**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 3 huevos grandes, ligeramente batidos, a temperatura ambiente**

1½ cucharaditas de extracto natural de vainilla

1. Calentar la mantequilla y la leche a fuego medio-lento, en una cacerola pequeña. Tras derretirse la mantequilla, retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente.
2. Mientras la leche se está calentando, revolver los ingredientes secos en un tazón grande. Añadir poco a poco la mezcla de leche/mantequilla y batir hasta obtener una mezcla homogénea (Consejo: Colocar el tazón sobre una toalla húmeda para mantenerlo estable mientras agrega la mezcla de leche/mantequilla). Agregar los huevos y la vainilla; batir para combinar. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por 12 a 24 horas.
3. Precalentar el aparato al nivel deseado.
4. Batir suavemente la mezcla para mezclar otra vez (la mezcla se desinflará). Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior. Cerrar las placas y girar en sentido horario para dar la vuelta. Cuando el waffle/gofre esté listo, abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
5. Servir inmediatamente.

Información nutricional por waffle/gofre:

Calorías 429 (45 % de grasa) • Carbohidratos 47 g
 Proteínas 10 g • Grasa 21 g • saturada 2 g
 Colesterol 126 mg • Sodio 207 mg
 Calcio 1120 mg • Fibra 2 g

Harina preparada para waffles/gofres

Esta harina preparada le permitirá preparar waffles/gofres cuando se le antoje. Varíe las proporciones al gusto.

Rinde aprox. suficiente para preparar 7 tazas de mezcla (16 gofres)

- 6 tazas (250 g) de harina común**
- 1 taza (125 g) de germen de trigo o semillas de linaza molidas**
- ¼ taza (50 g) de azúcar granulada**
- 3 cucharadas de polvo de hornear**
- 1½ cucharaditas de sal kosher**

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón grande; revolver, usando un batidor.
2. Guardar en un recipiente hermético, en un lugar fresco y seco (hasta 6 mes). Congelar para máxima frescura.

Waffles/Gofres de harina preparada

Esta receta le permitirá preparar ocho gofres, pero puede aumentar las cantidades para preparar cuantos waffles/gofres necesita. Los waffles/gofres se congelan bien y se recalientan rápidamente en un horno tostador.

Rinde 8 waffles/gofres

- 3½ tazas (435 g) de harina preparada para waffles/gofres (receta anterior)**
- 2 tazas (475 ml) de leche baja en grasa/semidescremada**
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos**
- ¼ taza (60 ml) de aceite vegetal**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón mediano. Batir hasta conseguir una mezcla casi suave (no importa si quedan grumos).
2. Precalentar el aparato al nivel deseado
3. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior. Cerrar las placas y girar en sentido horario para dar la vuelta. Cuando el waffle/gofre esté listo, abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por waffle/gofre:

*Calorías 309 (51 % de grasa) • Carbohidratos 43 g
Proteínas 10 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 51 mg • Sodio 426 mg
Calcio 2328 mg • Fibra 3 g*

Waffles/Gofres multigranos

Una mezcla sabrosa de granos enteros. Sirvalos con jarabe y frutas frescas.

Rinde 8 waffles/gofres

- 1 taza (120 g) de harina de trigo integral**
- ½ taza (60 g) de harina común**
- ¼ taza (30 g) de harina de almendras o almendras molidas**
- ¼ taza (20 g) de copos de avena**
- 2 cucharadas (20 g) de harina de maíz amarilla**
- 2 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- 2½ tazas (615 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 3 huevos grandes**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ⅔ taza (160 ml) de aceite vegetal**

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla casi suave (no importa si quedan grumos).
2. Precalentar la waflera/gofrera al nivel deseado.
3. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior. Cerrar las placas y girar en sentido horario para dar la vuelta. Cuando el waffle/gofre esté listo, abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por waffle/gofre:

*Calorías 352 (59 % de grasa) • Carbohidratos 28 g
Proteínas 9 g • Grasa 24 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 73 mg • Sodio 336 mg
Calcio 210 mg • Fibra 3 g*

Waffles/Gofres de trigo sarraceno y arándanos azules

El trigo sarraceno da a estos waffles/gofres un sabor a nuez muy agradable. Sírvalos con nuestro jarabe de arándanos azules (receta en la página 19).

Rinde 8 waffles/gofres

- 1¼ tazas (155 g) de harina común**
- 1 taza (120 g) de harina de trigo sarraceno**
- 2 cucharadas (20 g) de harina de maíz amarilla**
- 2 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- 2½ tazas (615 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 3 huevos grandes**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¾ taza (175 ml) de aceite vegetal**
- 1 taza (125 g) de arándanos azules congelados (descongelados o no)**

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes, excepto los arándanos azules, en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla casi suave (no importa si quedan grumos). Agregar los arándanos y mezclar suavemente para incorporar.
2. Precalentar la waflera/gofrera al nivel deseado.
3. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior. Cerrar las placas y girar en sentido horario para dar la vuelta. Cuando el waffle/gofre esté listo, abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por waffle/gofre:

Calorías 397 (54 % de grasa) • Carbohidratos 37 g
Proteínas 9 g • Grasa 24 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 73 mg • Sodio 337 mg
Calcio 210 mg • Fibra 2 g

Waffles/Gofres de limón y semillas de amapola

Estos waffles/gofres son básicamente waffles/gofres de suero de leche, con algunos ingredientes extra. Son frescos y dulces, y absolutamente deliciosos con jarabe de arce tibio.

Rinde 8 waffles/gofres

- 2½ tazas (310 g) de harina común**
- 2 cucharadas (20 g) de harina de maíz amarilla**
- 2 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- 1 cucharada de semillas de amapola**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- 2 tazas (490 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 3 huevos grandes**
- 1 cucharada de ralladura de limón (de aprox. 1 limón mediano)**
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco (de aprox. ½ limón)**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¾ taza (175 ml) de aceite vegetal**

1. Colocar los cinco primeros ingredientes en un tazón grande; batir hasta conseguir una mezcla suave y homogénea. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla casi suave (no importa si quedan grumos).
2. Precalentar la waflera/gofrera al nivel deseado.
3. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior. Cerrar las placas y girar en sentido horario para dar la vuelta. Cuando el waffle/gofre esté listo, abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por waffle/gofre:

Calorías 394 (54 % de grasa) • Carbohidratos 38 g
Proteínas 8 g • Grasa 23 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 49 mg • Sodio 311 mg
Calcio 140 mg • Fibra 1 g

Waffles/Gofres de queso ricota/requesón y frambuesa

El queso ricota/requesón le da un sabor ligero a estos waffles/gofres. Nos gusta la combinación del queso ricota/requesón con la mermelada de frambuesa, pero puede usar cualquier mermelada de fruta. ¡Use su favorita!

Rinde 8 waffles/gofres

- 2½ tazas (310 g) de harina común**
- 2 cucharadas (20 g) de harina de maíz amarilla**
- 2 cucharadas (25 g) de azúcar granulada**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 2 tazas (490 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 3 huevos grandes**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¾ taza (175 ml) de aceite vegetal**
- 1 cucharada (60 ml) de mermelada de frambuesa (preferiblemente sin semillas)**
- ⅔ taza (165 g) de queso ricota/requesón**
- 1 taza (125 g) de frambuesas frescas**

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el suero de leche, los huevos, la vainilla y el aceite en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla casi suave (no importa si quedan grumos).
2. Revolver la mermelada de frambuesas en el queso ricota/requesón y agregar por cucharadas a la mezcla. Luego, incorporar suavemente las frambuesas.
3. Precalentar la waflera/gofrera al nivel deseado.
4. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior. Cerrar las placas y girar en sentido horario para dar la vuelta. Cuando el waffle/gofre esté listo, abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.

5. Servir inmediatamente.

Información nutricional por waffle/gofre:

*Calorías 473 (29 % de grasa) • Carbohidratos 41 g
Proteínas 12 g • Grasa 29 g • Grasa saturada 6 g
Colesterol 91 mg • Sodio 262 mg
Calcio 267 mg • Fibra 2 g*

Waffles/Gofres sin gluten

Waffles/gofres ligeros y crujientes, tan ricos como nuestros waffles/gofres de suero de leche, pero sin gluten.

Son exquisitos con frutas frescas y jarabe de arce.

Rinde 8 waffles/gofres

- 3 tazas (375 g) de harina de arroz**
- ½ taza (60 g) de almidón/fécula de tapioca**
- ¼ taza (30 g) de leche en polvo**
- ¼ taza (50 g) de azúcar granulada**
- 1 cucharada de polvo de hornear**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 2½ tazas (615 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 2 huevos grandes**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ⅔ taza (160 ml) de aceite vegetal**

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla casi suave (no importa si quedan grumos).
2. Precalentar la waflera/gofrera al nivel deseado.
3. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior. Cerrar las placas y girar en sentido horario para dar la vuelta. Cuando el waffle/gofre esté listo, abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por waffle/gofre:

*Calorías 479 (40 % de grasa) • Carbohidratos 64 g
Proteínas 9 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 50 mg • Sodio 435 mg
Calcio 1220 mg • Fibra 1 g*

Waffles/Gofres de banana y nueces

Receta clásica, perfecta para el desayuno-almuerzo. Céciórese de usar frutas muy maduras para obtener el mejor sabor.

Rinde 8 waffles/gofres

- 2½ tazas (310 g) de harina común**
- 3 cucharadas (20 g) de harina de maíz amarilla**
- 2 cucharadas llenas de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de canela en polvo**
- 2 tazas (490 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 3 huevos grandes**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 2 a 3 bananas medianas MADURAS, aplastadas (1 taza)**
- ¾ taza (175 ml) de aceite vegetal**
- ½ taza (60 g) de nueces tostadas, picadas**

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el suero de leche, los huevos, la vainilla, las bananas aplastadas y el aceite en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. (Nota: Comprobar que no hay pedazos de banana en la mezcla. Si la mezcla no está suave, licuarla con una licuadora, una licuadora de mano o una procesadora de alimentos.) Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla casi suave (no importa si quedan grumos). Incorporar suavemente las nueces.
2. Precalentar la waflera/gofrera al nivel deseado.
3. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior. Cerrar las placas y girar en sentido horario para dar la vuelta. Cuando el waffle/gofre esté listo, abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por waffle/gofre:

Calorías 451 (52 % de grasa) • Carbohidratos 45 g
Proteínas 9 g • Grasa 27 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 72 mg • Sodio 275 mg
Calcio 194 mg • Fibra 3 g

Waffles/Gofres de calabaza con especias

Una elección obvia para los meses de otoño, y más aún cuando se le añade compota de manzana (receta en la página 19) o mantequilla de especias-pacanas (receta en la página 21).

Rinde 8 waffles/gofres

- 2½ tazas (310 g) de harina común**
- 3 cucharadas llenas de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- 2 cucharadas (20 g) de harina de maíz amarilla**
- ¾ cucharadita de polvo de hornear**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- ¾ cucharadita de canela en polvo**
- ¼ cucharadita de nuez moscada rallada**
- ¼ cucharadita de pimienta de Jamaica en polvo**
- 2 tazas (490 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 1½ tazas (355 ml) de puré de calabaza**
- 2 huevos grandes**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ⅔ taza (160 ml) de aceite vegetal**
- ¼ taza (30 g) de jengibre cristalizado finamente picado (opcional)**

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el suero de leche, el puré de calabaza, los huevos, la vainilla y el aceite en otro tazón (o en un vaso medidor grande); batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla casi suave (no importa si quedan grumos). Agregar el jengibre cristalizado a la mezcla (si lo usa) y revolver suavemente para incorporar.
2. Precalentar la waflera/gofrera al nivel deseado.

3. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior y esparcir ligeramente la mezcla, hasta no más de 1 in. (2.5 cm) de la orilla de la placa. Cerrar las placas y girar en sentido horario para dar la vuelta. Cuando el waffle/gofre esté listo, abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.

4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por waffle/gofre:

Calorías 382 (49 % de grasa) • Carbohidratos 41 g
Proteínas 8 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 49 mg • Sodio 313 mg
Calcio 433 mg • Fibra 3 g

Waffles/Gofres salados de tocino y jarabe de arce

Después de varios intentos, determinamos que el azúcar de arce/maple imparte el mejor sabor a arce/maple. Se puede encontrar la sección de repostería de la mayoría de los supermercados, o se puede comprar en línea. Si no lo encuentra, puede usar una mezcla de 2 cucharadas de azúcar rubia con $\frac{1}{4}$ de taza (60 ml) de jarabe de arce/maple, pero el sabor a arce/maple será ligeramente atenuado.

Rinde 8 waffles/gofres

- $2\frac{1}{2}$ tazas (310 g) de harina común**
- $\frac{1}{4}$ taza (50 g) de azúcar de arce/maple**
- 2 cucharadas (20 g) de harina de maíz amarilla**
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal kosher**
- $2\frac{1}{2}$ tazas (615 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 3 huevos grandes**
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- $\frac{2}{3}$ taza (160 ml) de aceite vegetal**
- 8 a 10 tajadas de tocino asado, desmenuzado**

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el suero de leche, los huevos, la vainilla y el aceite en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una

mezcla casi suave (no importa si quedan grumos). Agregar el tocino desmenuzado y mezclar suavemente para incorporar.

2. Precalentar la waflera/gofrera al nivel deseado.

3. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior. Cerrar las placas y girar en sentido horario para dar la vuelta. Cuando el waffle/gofre esté listo, abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.

4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por waffle/gofre:

Calorías 425 (53 % de grasa) • Carbohidratos 40 g
Proteínas 11 g • Grasa 25 g • Grasa saturada 4 g
Colesterol 80 mg • Sodio 416 mg
Calcio 193 mg • Fibra 1 g

Waffles/Gofres de chocolate

A los niños les encantarán estos sabrosos waffles/gofres de chocolate para el desayuno. También son un postre muy original, con cobertura de crema batida o helado y frutas del bosque.

Rinde 8 waffles/gofres

- $2\frac{1}{2}$ tazas (310 g) de harina común**
- $\frac{1}{2}$ taza (100 g) de azúcar granulada**
- $\frac{2}{3}$ taza (80 g) de cacao amargo en polvo, tamizado**
- 1 cucharadita de polvo de hornear**
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal kosher**
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela en polvo**
- $2\frac{1}{2}$ tazas (615 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 3 huevos grandes**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- $\frac{1}{2}$ taza (120 ml) de aceite vegetal**
- $\frac{1}{2}$ taza (40 g) de mini chispas de chocolate semidulce**
- $\frac{1}{2}$ taza (30 g) de mini malvaviscos (opcional)**

1. Colocar los ingredientes secos (hasta la canela) en un tazón grande; batir para mezclar.

Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla casi suave (no importa si quedan grumos). Incorporar suavemente las mini chispas de chocolate y los mini malvaviscos, si los usa.

2. Precalentar la waflera/gofrera al nivel deseado.
3. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior. Cerrar las placas y girar en sentido horario para dar la vuelta. Cuando el waffle/gofre esté listo, abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por waffle/gofre:

Calorías 494 (43 % de grasa) • Carbohidratos 57 g
Proteínas 9 g • Grasa 22 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 73 mg • Sodio 318 mg
Calcio 532 mg • Fibra 4 g

Waffles/Gofres de matcha

El sabor a matcha de estos waffles/gofres es sutil, pero es una adición bienvenida. Puede usar la variedad endulzada, normalmente reservada para los expresos con leche o los postres, o el polvo de matcha verde puro. Ambos funcionan muy bien.

Rinde 6 waffles/gofres

- 2½ tazas (310 g) de harina común**
- 3 cucharadas (20 g) de harina de maíz amarilla**
- ¼ taza (50 g) de azúcar granulada**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- 2½ tazas (615 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- ¼ taza (30 g) de polvo de matcha (endulzado o no)**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 3 huevos grandes**
- ¾ taza (175 ml) de aceite vegetal**

1. Colocar los cinco primeros ingredientes en un tazón grande; batir para mezclar. En una taza de medir grande o en un tazón separado,

combinar el suero de leche, el matcha y la vainilla; batir lentamente hasta conseguir una mezcla completamente suave (comprobar que no quedan grumos). Una vez mezclado, agregar los huevos y el aceite, batiendo.

2. Agregar los ingredientes líquidos a la mezcla de ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla casi suave (no importa si quedan grumos).
3. Precalentar la waflera/gofrera al nivel deseado.
4. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior. Cerrar las placas y girar en sentido horario para dar la vuelta. Cuando el waffle/gofre esté listo, abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
5. Servir inmediatamente.

Información nutricional por waffle/gofre:

Calorías 565 (51 % de grasa) • Carbohidratos 57 g
Proteínas 12 g • Grasa 32 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 97 mg • Sodio 390 mg
Calcio 257 mg • Fibra 2 g

Waffles/Gofres “tostada francesa”

Una alternativa divertida a las tostadas francesas. Recomendamos cocinar estos “waffles/gofres” con un ajuste de temperatura más bajo para evitar que el pan se seque.

Rinde 8 waffles/gofres

- 6 huevos grandes**
- 1½ tazas (355 ml) de leche o leche vegetal**
- 1 cucharada de extracto natural de vainilla**
- 2 cucharadas de jarabe de arce/maple puro**
- 1 cucharadita de canela en polvo**
- 1 a 2 pizcas de nuez moscada rallada**
- 1 a 2 pizcas sal kosher**
- 8 rebanadas de pan suave, preferiblemente pan Jalá (“Challah”) o brioche**

1. Colocar todos los ingredientes, excepto el pan, en un tazón grande; batir bien.
2. Verter la mezcla en un tazón poco profundo o una bandeja de 13 x 9 in. (33 x 23 cm). Sumergir el pan en la masa y dejar que se

remoje por ambos lados durante unos minutos (añadir solamente la cantidad de pan que quepa en una capa).

3. Precalentar la waflera/gofrera al nivel 2 o 3.
4. Colocar un pedazo de pan remojado en la placa inferior. Cerrar las placas despacio y girar en sentido horario para dar la vuelta. Mientras el “waffle/gofre” se está cocinando, remojar más pan en la mezcla.
5. Cuando el waffle/gofre esté listo, abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con resto del pan remojado. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por waffle/gofre
(usando leche sin grasa):*

*Calorías 164 (32 % de grasa) • Carbohidratos 21 g
Proteínas 6 g • Grasa 32 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 161 mg • Sodio 89 mg
Calcio 31 mg • Fibra 0 g*

Waffles/Gofres picantes de harina de maíz

Estos waffles/gofres salados crujientes son ideales para servir con sopa o su chile favorito, en vez de pan de maíz o “muffins”. También acompañan deliciosamente huevos revueltos y tocino para el desayuno-almuerzo.

Rinde 8 waffles/gofres

- 2 tazas (250 g) de harina de maíz amarillo**
- 1 taza (125 g) de harina común**
- 1 cucharada (10 g) de azúcar granulada**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 2½ tazas (615 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 3 huevos grandes**
- ⅔ taza (80 ml) de aceite vegetal**
- ⅓ taza (65 g) de jalapeños encurtidos, finamente picados**

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para combinar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla casi

suave (no importa si quedan grumos). Incorporar suavemente los jalapeños.

2. Precalentar la waflera/gofrera al nivel 5.
3. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior. Cerrar las placas y girar en sentido horario para dar la vuelta. Cuando el waffle/gofre esté listo, abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por waffle/gofre:

*Calorías 396 (50 % de grasa) • Carbohidratos 42 g
Proteínas 9 g • Grasa 23 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 73 mg • Sodio 341 mg
Calcio 194 mg • Fibra 3 g*

Waffles/Gofres con sabor a “Coffee Cake”

Aquí tomamos uno de nuestros “coffee cakes” favoritos y lo convertimos en un waffle/gofre. Esto funcionará para prácticamente cualquier mezcla de bizcocho/pan sin levadura, tal como el pan de banana o el pan de calabacín. ¡Las mezclas preparadas funcionan muy bien también!

Rinde 4 waffles/gofres

Mezcla de canela:

- ½ taza (60 g) de nueces tostadas, picadas**
- ¼ taza (50 g) de azúcar granulada**
- 1 cucharada de canela en polvo**
- 1 pizca de sal kosher**

Mezcla:

- 1¾ tazas (220 g) de harina común**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de polvo de hornear**
- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en 4 pedazos**
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada**
- ¼ taza llena (50 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**

1 taza (235 ml) de yogur griego, preferiblemente no bajo en grasa

1. Colocar los ingredientes de la mezcla de canela en un tazón pequeño. Revolver, batiendo.
2. Colocar la harina, la sal, el polvo de hornear y el bicarbonato en un tazón mediano. Batir para mezclar.
3. Colocar la mantequilla y los azúcares en un tazón grande o el bol de una batidora de pie. Mezclar, usando los batidores o un batidor plano, hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Agregar los huevos uno a la vez, y luego la vainilla y el yogurt. Agregar los ingredientes secos en dos adiciones, mezclando suavemente después de cada adición (mezclar suavemente, pero completamente). Incorporar suavemente la mezcla de canela.
4. Precalentar la waflera/gofrera al nivel 5.
5. Verter aprox. 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior y esparcir ligeramente la mezcla, hasta no más de 1 in. (2.5 cm) de la orilla de la placa. Cerrar las placas despacio y girar en sentido horario para dar la vuelta. Cuando el waffle/gofre esté listo, abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente

Información nutricional por waffle/gofre:

*Calorías 245 (41 % de grasa) • Carbohidratos 31 g
Proteínas 5 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 51 mg • Sodio 161 mg
Calcio 50 mg • Fibra 1 g*

Waffles/Gofres “Shortcake” de fresa

Para una presentación más clásica, use la receta de los waffles/gofres de suero de leche en la página 8. Los amantes del chocolate pueden usar la receta de los waffles/gofres de chocolate en la página 15.

Rinde 4 porciones

- 1 cuarto de galón (575 g) de fresas, en rodajas**
- 3 cucharadas (25 g) de azúcar granulada**
- 1 pizca de sal kosher**

1 taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)

3 cucharadas de azúcar glasé + más para servir (opcional)

½ cucharadita de extracto natural de vainilla

1 pizca de sal kosher

2 waffles/gofres preparados

1. Colocar las fresas, el azúcar granulado y una pizca de sal en un tazón mediano; revolver. Reservar hasta el momento de servir.
2. Colocar la crema, el azúcar glasé, la vainilla y la sal en un tazón grande; revolver. Batir con un batidor de mano hasta que se formen picos medio-firmes. Reservar.
3. Para servir: Cortar cada waffle/gofre en cuatro pedazos. Colocar dos (o más, según el tamaño de las porciones) cuartos de waffle/gofre sobre un plato. Cubrir con crema batida y fresas maceradas. Esparcir un poco de jugo de fresas (en el fondo del tazón) encima. Rociar con azúcar glasé. Usar aprox. ⅓ taza (80 ml) de crema batida y ⅓ taza (80 g) de fresas por waffle/gofre.

Información nutricional por porción:

*Calorías 472 (61 % de grasa) • Carbohidratos 46 g
Proteínas 5 g • Grasa 29 g • Grasa saturada 13 g
Colesterol 116 mg • Sodio 335 mg
Calcio 420 mg • Fibra 4 g*

Waffles/Gofres con pollo frito

Este plato sureño típico es fácil de preparar para toda su familia. Preferiblemente, el pollo debe marinar durante una noche, pero si no tiene tiempo, 3 horas son suficientes.

Rinde 8 porciones

Pollo frito:

2 tazas (490 g) de suero de leche (“buttermilk”)

1 cucharada de salsa picante

1 cucharadita de mostaza de Dijon

½ cucharaditas de sal kosher

½ cucharaditas de pimienta negra recién molida

8 **pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, ablandadas hasta que estén delgadas**

2 **tazas (250 g) de harina común**

1½ **cucharaditas de polvo de hornear**

1 **cucharadita de paprika**

Aceite para freír (p. ej., aceite vegetal, aceite de colza o aceite de semilla de uva)

4 **waffles/gofres picantes de harina de maiz (receta en la página 17), tibios**

1. Colocar el suero de leche, la salsa picante, la mostaza, 1 cucharadita de la sal y 1 cucharadita de la pimienta en un tazón no reactivo mediano; revolver. Agregar el pollo y revolver bien para cubrir. Refrigerar por una noche.
2. En un bol poco profundo, mezclar la harina, el polvo de hornear, la paprika y el resto de la sal y de la pimienta.
3. Precalentar su freidora compacta Cuisinart® a 375 °F (190 °C).* Forrar una bandeja con papel absorbente y colocar una rejilla dentro de la bandeja.
4. Mientras el aceite se está calentado, rebozar cada presa de pollo en la mezcla de harina, eliminando el exceso.
5. Freír el pollo en tandas, aproximadamente 3 minutos por lado. La temperatura interna debera alcanzar 170 °F (77 °C). Colocar sobre la rejilla.
6. Servir cada presa de pollo con dos cuartos de waffle/gofre y jarabe de arce.

*Si no tiene freidora, puede freír el pollo fácilmente en un sartén o una salteadora. Poner a calentar 1 in. (2.5 cm) de aceite a fuego medio-alto, en una salteadora grande. Calentar el aceite hasta que alcance 375 °F (190 °C) y freír el pollo, 2 presas a la vez. No sobrellenar la salteadora; esto hace bajar la temperatura del aceite y hace que los alimentos no se fran bien. Freír el pollo por aprox. 4 minutos, hasta que esté bien dorado y completamente cocido. La temperatura interna debera alcanzar 170 °F (77 °C). Colocar sobre la rejilla.

Información nutricional por porción:

*Calorías 444 (29 % de grasa) • Carbohidratos 46 g
Proteínas 34 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 104 mg • Sodio 690 mg
Calcio 181 mg • Fibra 3 g*

Compota de manzana

Esta cobertura ligeramente dulce es mejor tibia.

Rinde aprox. 3 tazas (710 ml)

- 4** **manzanas medianas a grandes, peladas y cortadas en pedacitos**
- 2** **cucharadas (25 g) de azúcar granulada**
- 2** **cucharadas de agua**
- 1** **cucharada de jugo de limón fresco**
- ½** **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¼** **cucharadita de sal kosher**
- 1** **palito de canela**

1. Colocar todos los ingredientes en una cacerola grande y calentar a fuego medio-lento. Cuando empiece a hervir, tapar parcialmente, reducir el fuego y cocinar a fuego lento por aprox. 30 minutos para reducir ligeramente. Las manzanas deberan estar tiernas, pero no al punto de deshacerse.
2. Retirar del fuego y dejar enfriar ligeramente. Quitar el palito de canela y servir tibia o helada.

Información nutricional por porción (¼ de taza/60 ml):

*Calorías 27 (2 % de grasa) • Carbohidratos 7 g
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 12 mg
Calcio 4 mg • Fibra 1 g*

Jarabe de arándanos azules

Una bienvenida alternativa al jarabe de arce/maple. Los arándanos azules añaden color a cualquier plato de desayuno.

Rinde 1½ aprox. tazas (395 ml); ¼ tazas (295 ml) si se cuela.

- 1** **taza (235 ml) de jarabe de arce/maple puro**

1½ tazas (210 g) de arándanos azules frescos

1 pizca de sal kosher

1 pizca de ralladura de naranja (opcional)

1. Calentar todos los ingredientes a fuego medio, en una cacerola pequeña. Cuando la mezcla empiece a hervir, reducir el fuego ligeramente y seguir cocinando por 5 minutos, hasta que la mezcla se vuelva más espesa.

2. Colar si desea y servir.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

*Calorías 69 (1 % de grasa) • Carbohidratos 18 g
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 13 mg*

Salsa de fresa-albahaca

Una alternativa fresca al jarabe de arce/maple. Esta salsa es perfecta para servir con la mayoría de las recetas de waffle/gofre. ¿Tiene sobras? ¡Sírvalas con helado de vainilla para el postre!

Rinde aprox. 2 tazas (475 ml)

1 libra (455 g) de fresas frescas, en cuartos

1 cucharada de agua

2 cucharadas de jarabe de arce/maple puro

1 cucharadita de jugo de limón fresco

1 pizca de sal kosher

1 ramita de albahaca fresca

1. Colocar todos los ingredientes en una cacerola mediana y calentar a fuego medio-lento. Cuando empiece a hervir, tapar parcialmente, reducir el fuego y cocinar a fuego lento por 20 a 25 minutos para reducir ligeramente. Las fresas deberían estar muy suaves.

2. Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente.

3. Una vez fría, quitar la albahaca y licuar con una licuadora de mano o una licuadora regular.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

*Calorías 16 (5 % de grasa) • Carbohidratos 4 g
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 10 mg
Calcio 7 mg • Fibra 0 g*

Mantequilla de jalapeño-miel

Esta sabrosa mantequilla aromatizada es la combinación perfecta de dulce y picante. Es excelente para acompañar nuestros waffles/gofres picantes de harina de maíz, pero también la puede servir con waffles/gofres simples.

Rinde ½ taza (120 ml)

¼ jalapeño pequeño, sin semillas, partido a la mitad

8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal de BUENA calidad, a temperatura ambiente, en pedacitos

2 cucharadas (30 g) de miel

1 pizca de sal kosher

1. Colocar el jalapeño en el bol de una picadora/moledora equipado con cuchilla picadora, o en el bol de una procesadora de alimentos. Procesar hasta que esté finamente picado. Raspar el bol y agregar los ingredientes restantes. Procesar por aprox. 30 segundos para mezclar, parando para raspar el bol si es necesario.

2. Poner la mantequilla sobre una hoja de papel encerado. Formar una barra de mantequilla. Envolver en papel film/plástico. Refrigerar durante hasta 2 semanas o congelar durante hasta 1 mes.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

*Calorías 115 (85 % de grasa) • Carbohidratos 4 g
Proteínas 0 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 7 g
Colesterol 30 mg • Sodio 18 mg
Calcio 24 mg • Fibra 0 g*

Mantequilla de jarabe de arce-naranja

Las mantequillas aromatizadas son muy versátiles y pueden usarse para dar un toque de sabor a muchos platos. Esta mantequilla dulce acompaña deliciosamente muchas de nuestras recetas de waffle/gofre, pero también es perfecta para untar tostadas.

Rinde ½ taza (120 ml)

8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal de BUENA calidad, a temperatura ambiente, en pedacitos

2 cucharadas (30 g) de jarabe de arce/maple

1 cucharada de ralladura de naranja

1 pizca de sal kosher

1. Colocar todos los ingredientes en el bol de una picadora/moledora equipado con cuchilla picadora, o en el bol de una procesadora de alimentos. Procesar por aprox. 30 segundos para mezclar, parando para raspar el bol si es necesario.

2. Poner la mantequilla sobre una hoja de papel encerado. Formar una barra de mantequilla. Envolver en papel film/plástico. Refrigerar durante hasta 2 semanas o congelar durante hasta 1 mes.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

*Calorías 114 (87 % de grasa) • Carbohidratos 4 onzas (120 ml) • Proteínas 0 g • Grasa 11 g
Grasa saturada 7 g • Colesterol 30 mg
Sodio 18 mg • Calcio 6 mg • Fibra 0 g*

Mantequilla de especias-pacanas

¿Quiere un postre de otoño perfecto? Rocíe esta sabrosa mantequilla con especias sobre waffles/gofres y sírvalos con compota de manzana (receta en la página 19).

Rinde aprox. $\frac{2}{3}$ de taza (160 ml)

$\frac{1}{3}$ taza (35 g) de pacanas tostadas, enfriadas

8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal de BUENA calidad, a temperatura ambiente, en pedacitos

1 cucharada de jarabe de arce/maple

$\frac{1}{2}$ cucharadita de canela en polvo

1 pizca de nuez moscada rallada

1 pizca de sal kosher

1. Colocar las pacanas enfriadas en el bol de una picadora/moledora equipado con cuchilla picadora, o en el bol de una procesadora de alimentos. Pulsar para picar finamente. Agregar los ingredientes restantes y procesar por aprox. 30 segundos para mezclar, parando para raspar el bol si es necesario.

2. Poner la mantequilla sobre una hoja de papel encerado. Formar una barra de mantequilla.

Envolver en papel film/plástico. Refrigerar durante hasta 2 semanas o congelar durante hasta 1 mes.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

*Calorías 108 (92 % de grasa) • Carbohidratos 2 g
Proteínas 0 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 6 g
Colesterol 24 mg • Sodio 15 mg
Calcio 6 mg • Fibra 0 g*

Otras sugerencias de “waffles/gofres”:

Waffles/Gofres “rollos de canela”

Usar masa de rollos de canela empaquetada. Simplemente usar la masa refrigerada y enrollar un rollo de canela crudo del tamaño de una placa de gofre, de no más de $\frac{1}{2}$ in. (1.5 cm) de grosor. Cerrar las placas despacio y girar en sentido horario para dar la vuelta. Cuando el waffle/gofre esté listo, abrir cuidadosamente las placas y sacar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la masa. Servir inmediatamente.

Sándwiches de waffles/gofres

Convierta sobras de waffles/gofres (o los waffles/gofres frescos) en un sándwich de desayuno. Ponga sobre un cuarto de waffle/gofre el relleno deseado, tal como huevo frito y queso, jamón y queso, mantequilla de cacahuete y plátano, o incluso mermelada de bayas. Ponga otro cuarto de waffle/gofre encima y sirva. Es mejor si los cuartos de waffle/gofre están tibios (puede recalentarlos en una tostadora o en un horno tostador).

©2020 Cuisinart
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

20CE070621

IB-16662-ESP