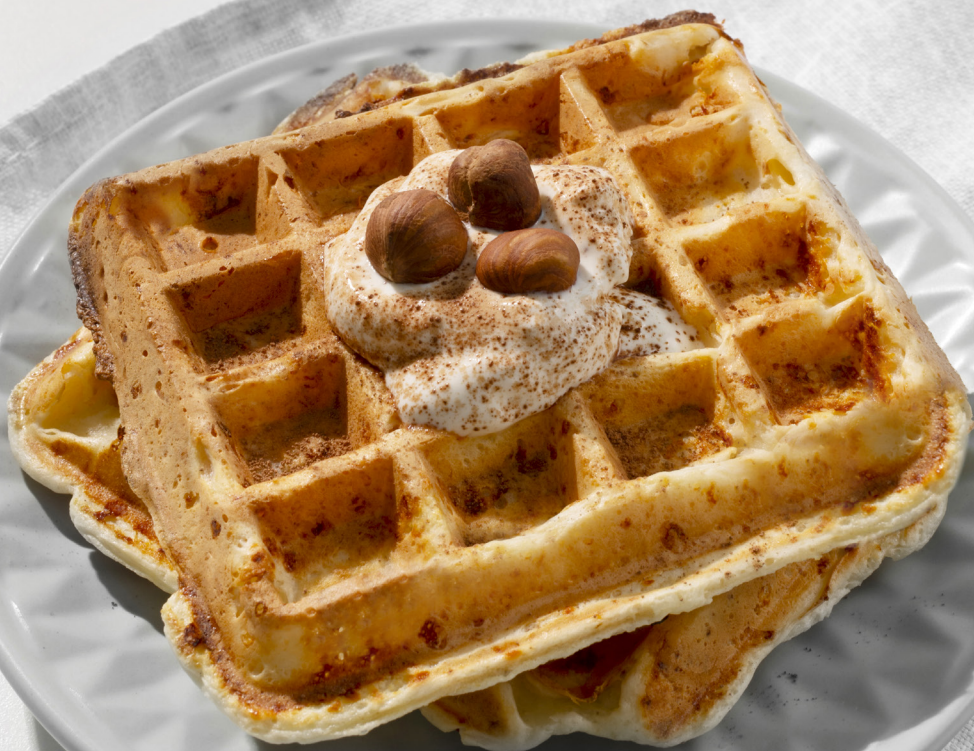


GALAXY LINE

КНИГА РЕЦЕПТОВ
ДЛЯ ВАФЕЛЬНИЦЫ

Пышные вафли



Подходит для моделей:
GL2980, GL2987, GL2979, GL2969, GL2971, GL2972, GL2951,
GL2959, GL2950, GL2970, GL2955, GL2954, GL2963, GL2962, GL2952.

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПОКУПКОЙ КУХОННОЙ ТЕХНИКИ GALAXY LINE!

Вафельница GALAXY LINE – ваш верный спутник в создании пышных венских вафель с крупным рельефным узором. Нежные и ароматные, эти лакомства гармонично сочетаются с чаем и кофе, а их аромат не оставит никого равнодушным!

В этой книге рецептов вы найдете подборку простых и проверенных рецептов пышных вафель, которые помогут вам использовать вафельницу GALAXY LINE максимально эффективно.

Вдохновляйтесь и наслаждайтесь процессом приготовления любимых блюд!

ОГЛАВЛЕНИЕ

КЛАССИЧЕСКИЕ ВАФЛИ



Бельгийские вафли 5



Венские вафли 6

ПИКАНТНЫЕ ВАФЛИ



Сырные вафли 7



Картофельные вафли 8



Вафли со свеклой и морковью 9



Вафли со шпинатом и сыром фета 10



Вафли сырные с чесноком 11



Вафли с кабачком и сыром 12

СЛАДКИЕ ВАФЛИ



Классические сладкие вафли 13



Творожные вафли 14



Шоколадные вафли 15



Бананово-апельсиновые вафли

16



Яблочные вафли

17



Вафли с клубничным пюре

18



Вафли с банановым пюре

19

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ



Безглютеновые овощные вафли

20



Овсяные вафли

21



Тыквенные вафли

22



Вафли с ягодами и овсянкой

23



Вафли из кукурузной муки

24

ВАФЕЛЬНЫЕ ПИКАНТНЫЕ КОНВЕРТИКИ



Конвертик с курицей и авокадо

25



Конвертик с тунцом и огурцом

26

КЛАССИЧЕСКИЕ ВАФЛИ

БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Молоко –
200 мл



Яйцо –
3 шт.



Сахар –
150 г



Сливочное
масло –
180 г



Мука –
280 г



Сода
пищевая –
0,5 ч. л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В глубокой миске соединить размягченное сливочное масло и сахар, смешать при помощи миксера. Влить теплое молоко и добавить яйца. Постепенно подсыпать муку с содой, замесить достаточно густое тесто.

2. Вафельницу хорошо разогреть, нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности.

Количество вафель: 6-8



КЛАССИЧЕСКИЕ ВАФЛИ

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Молоко –
150 мл



Яйцо –
2 шт.



Сахар –
50 г



Сливочное
масло –
100 г



Мука –
150 г



Разрыхлитель –
1 ч. л.



Соль –
по вкусу



Ванилин –
по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Растопите сливочное масло и дайте ему остыть.
2. Взбейте яйца с сахаром, солью и ванилином до легкой пены. Влейте молоко и добавьте растопленное сливочное масло. Перемешайте до однородности. Постепенно добавляйте муку с разрыхлителем и перемешайте до гладкости теста.
3. Вафельницу хорошо разогреть, нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности.

Количество вафель: **4-6**

ПИКАНТНЫЕ ВАФЛИ

СЫРНЫЕ ВАФЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Кефир –
120 мл



Яйцо –
2 шт.



Натертый
сыр – 120 г



Мука –
80 г



Разрыхлитель –
1/2 ч. л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Взбейте яйца с кефиром. Добавьте муку и разрыхлитель, перемешайте. Введите натертый сыр и перемешайте до однородности.
2. Вафельницу хорошо разогреть, нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности.

Количество вафель: 6-8



ПИКАНТНЫЕ ВАФЛИ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Натертый
картофель –
200 г



Яйцо –
1 шт.



Мука –
50 г



Соль –
по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отожмите лишнюю влагу из картофеля. Смешайте картофель с яйцом и мукой. Добавьте соль по вкусу.
2. Вафельницу хорошо разогреть, нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности.

Количество вафель: 4-6

ПИКАНТНЫЕ ВАФЛИ

ВАФЛИ СО СВЕКЛОЙ И МОРКОВЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Натертая
свекла –
100 мл



Натертая
морковь –
100 мл



Яйцо –
1 шт.



Мука –
50 г



Соль –
по вкусу



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отожмите лишнюю влагу из свеклы и моркови. Смешайте овощи с яйцом и мукой. Добавьте соль по вкусу.

2. Вафельницу хорошо разогреть, нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности.

Количество вафель: 4-6



ПИКАНТНЫЕ ВАФЛИ

ВАФЛИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ ФЕТА

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйца –
2 шт.



Натуральный
йогурт –
200 г



Сливочное
масло – 50 г



Разрыхлитель –
1 ч. л.



Мука –
150 г



Соль –
1 ч. л.



Сыр
«Фета» –
100 г



Измельченный
шпинат –
150 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Шпинат слегка обжарить на сковороде в сливочном масле. В миске взбить йогурт с яйцами, постепенно всыпать муку, разрыхлитель, соль, тщательно перемешать. В тесто добавить шпинат и измельченный руками сыр фета.

2. Вафельницу хорошо разогреть, нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности.

Количество вафель: 6-8

ПИКАНТНЫЕ ВАФЛИ

ВАФЛИ СЫРНЫЕ С ЧЕСНОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
1 шт.



Творог –
150 г



Твердый
сыр – 70 г



Мука
рисовая –
1,5 ст. л.



Чеснок –
3 зубчика



Сушеная
зелень –
20 г



Соль –
по вкусу



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В глубокой чаше смешать творог, яйцо, пропущенный через пресс чеснок, муку, и зелень. Затем добавить натертый на средней терке сыр и всё тщательно перемешать.
2. Вафельницу хорошо разогреть, нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности.

Количество вафель: 6-8



ПИКАНТНЫЕ ВАФЛИ

ВАФЛИ С КАБАЧКОМ И СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Кабачок –
150 г



Яйцо –
1 шт.



Сыр –
50 г



Мука –
50 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отожмите лишнюю влагу из кабачка. Смешайте кабачок с яйцом и мукой. Добавьте натертый сыр и перемешайте.
2. Вафельницу хорошо разогреть, нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности

Количество вафель: **4-6**

Совет:

Эти вафли отлично сочетаются с греческим йогуртом и лососем

СЛАДКИЕ ВАФЛИ

КЛАССИЧЕСКИЕ СЛАДКИЕ ВАФЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
5 шт.



Сахар –
200 г



Маргарин –
200 г



Мука –
250 г



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Взбейте яйца с сахаром. Добавьте растопленный маргарин и перемешайте. Введите муку и перемешайте до однородности.
2. Вафельницу хорошо разогреть, нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности

*Количество вафель: **8-10***



СЛАДКИЕ ВАФЛИ

ТВОРОЖНЫЕ ВАФЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйца –
2 шт.



Сахар –
100 г



Молоко (или
кефир) –
150 мл



Мука –
3 ст. л.



Творог –
200 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Творог размягчить вилкой или протереть через сито. Желтки отделить от белков. Смешать желтки, сахар, творог, молоко (или кефир) с помощью миксера. Постепенно добавлять муку и продолжать взбивать до однородной массы. Белки взбить с щепоткой соли до образования устойчивых пиков. Аккуратно ввести белки в тесто и перемешать ложкой.

2. Вафельницу хорошо разогреть, нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности

*Количество вафель: **8-10***

СЛАДКИЕ ВАФЛИ

ШОКОЛАДНЫЕ ВАФЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
2 шт.



Сахар –
100 г



Масло –
130 г



Мука –
130 г



Молоко –
80 мл



Какао –
20 г



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Взбейте яйца с сахаром. Добавьте растопленное масло и перемешайте. Введите молоко и какао, перемешайте. Добавьте муку и перемешайте до однородности.
2. Вафельницу хорошо разогреть, нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности.

Количество вафель: 6-8



СЛАДКИЕ ВАФЛИ

БАНАНОВО- АПЕЛЬСИНОВЫЕ ВАФЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
1 шт.



Сахар –
100 г



Сок
апельсина –
100 мл



Мука –
3 ст. л.



Бананы –
2 шт.



Цедра
апельсина –
1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Выдавить сок одного крупного апельсина и натереть немного апельсиновой цедры. Бананы очистить и измельчить при помощи вилки или блендера. Желтки отделить от белков. Смешать желтки, сахар, сок с помощью миксера. Постепенно всыпать муку и продолжать взбивать до образования однородной массы. Добавить бананы, цедру и перемешать ложкой. Взбить белки миксером с щепоткой соли до образования устойчивых пиков и аккуратно ввести в общую массу.

2. Вафельницу хорошо разогреть, нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности

Количество вафель: 6-8

СЛАДКИЕ ВАФЛИ

ЯБЛОЧНЫЕ ВАФЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
1 шт.



Сахар –
20 г



Сливочное
масло – 15 г



Мука –
80 г



Молоко –
80 мл



Яблоко –
100 г



Корица –
по вкусу



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Взбейте яйцо с сахаром. Добавьте молоко и растопленное масло, перемешайте. Введите муку и перемешайте. Добавьте натертое яблоко и корицу по вкусу.

2. Вафельницу хорошо разогреть, нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности.

Количество вафель: 4-6



СЛАДКИЕ ВАФЛИ

ВАФЛИ С КЛУБНИЧНЫМ ПЮРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
2 шт.



Сахар –
150 г



Маргарин –
200 мл



Мука –
250 г



Клубничное
пюре –
150 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Взбейте яйца с сахаром. Добавьте растопленный маргарин и перемешайте. Введите клубничное пюре и перемешайте. Добавьте муку и перемешайте до однородности.
2. Вафельницу хорошо разогреть, нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности

*Количество вафель: **8-10***

СЛАДКИЕ ВАФЛИ

ВАФЛИ С БАНАНОВЫМ ПЮРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
2 шт.



Сахар –
20 г



Сливочное
масло – 15 г



Мука –
80 г



Молоко –
80 мл



Банановое
пюре –
100 г



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Взбейте яйца с сахаром. Добавьте молоко и растопленное масло, перемешайте. Введите муку и перемешайте. Добавьте банановое пюре и перемешайте.

2. Вафельницу хорошо разогреть, нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности

Количество вафель: 4-6

Совет:

Банановое пюре можно легко и быстро сделать с использованием любого блендера Galaxy-Line



ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

БЕЗГЛУТЕНОВЫЕ ОВОЩНЫЕ ВАФЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Картофель –
300 г



Лук
репчатый –
100 г



Морковь –
100 г



Мука рисо-
вая –
1,5 ст. л.



Соль –
0,5 ч. л.



Чеснок –
1 зубчик



Яйцо –
1 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Почистить картофель, морковь и лук. Лук порезать и измельчить при помощи блендера или натереть на терке. Морковь и картофель натереть на крупной тёрке. Соединить лук, картофель и морковь. Добавить яйцо, пропущенный через пресс чеснок, всыпать муку и соль. Смешать до однородности.

2. Разогреть вафельницу и смазать нижнюю рабочую поверхность маслом. Выложить тесто на поверхность и разровнять. Закрыть крышку вафельницы и выпекать до готовности.

*Количество вафель: **8-10***

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

ОВСЯНЫЕ ВАФЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
2 шт.



Молоко –
120 мл



Яблоко –
100 г



Овсяные
хлопья –
100 г



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Смешайте овсяные хлопья с яйцами и молоком. Добавьте натертое яблоко и перемешайте.
2. Разогреть вафельницу и смазать нижнюю рабочую поверхность маслом. Выложить тесто на поверхность и разровнять. Закрыть крышку вафельницы и выпекать до готовности

Количество вафель: 4-6



ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

ТЫКВЕННЫЕ ВАФЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
1 шт.



Тыква –
150 г



Мука –
50 г



Корица –
по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отожмите лишнюю влагу из тыквы. Смешайте тыкву с яйцом и мукой. Добавьте корицу по вкусу.
2. Разогреть вафельницу и смазать нижнюю рабочую поверхность маслом. Выложить тесто на поверхность и разровнять. Закрыть крышку вафельницы и выпекать до готовности.

Количество вафель: 4-6

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

ВАФЛИ С ЯГОДАМИ И ОВСЯНКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
2 шт.



Молоко –
120 мл



Ягоды –
100 г



Овсяные
хлопья –
100 г



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Смешайте овсяные хлопья с яйцами и молоком. Добавьте измельченные ягоды и перемешайте.
2. Разогреть вафельницу и смазать нижнюю рабочую поверхность маслом. Выложить тесто на поверхность и разровнять. Закрыть крышку вафельницы и выпекать до готовности.

Количество вафель: 4-6

Совет:

Ягоды можно легко и быстро измельчить с помощью любого блендера Galaxy-Line



ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

ВАФЛИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйцо –
2 шт.



Молоко –
120 мл



Кукурузная
мука –
150 г



Соль –
по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Смешайте кукурузную муку с яйцами и молоком. Добавьте соль по вкусу.
2. Разогреть вафельницу и смазать нижнюю рабочую поверхность маслом. Выложить тесто на поверхность и разровнять. Закрыть крышку вафельницы и выпекать до готовности.

Количество вафель: 4-6

ВАФЕЛЬНЫЕ ПИКАНТНЫЕ КОНВЕРТИКИ

КОНВЕРТИК С КУРИЦЕЙ И АВОКАДО

ИНГРЕДИЕНТЫ



Лаваш –
1 шт.



Курица
(гриль) –
100 мл



Авокадо –
½



Листья са-
лата – 30 г



Помидоры-
черри – 100 мл



Майонез –
1 ст.л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Мелко нарежьте курицу, авокадо, салат и помидоры. Нанесите майонез на лаваш, сверху в центр положите курицу, авокадо, салат и томаты. Сверните лаваш плотно в форму конвертика.
2. Разогреть вафельницу и смазать нижнюю рабочую поверхность маслом. Выложить конвертик на поверхность. Закрывать крышку вафельницы на 3-4 минуты.

Совет:

Если лаваш слишком большой по размеру, заранее разрежьте его, чтобы можно было свернуть конвертик именно под размер вашей вафельницы



ВАФЕЛЬНЫЕ ПИКАНТНЫЕ КОНВЕРТИКИ

КОНВЕРТИК С ТУНЦОМ И ОГУРЦОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Лаваш –
1 шт.



Тунец –
100 мл



Огурец –
½



Листья са-
лата – 30 г



Майонез –
1 ст.л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Смешайте тунца с майонезом. Нарежьте огурец и салат. В середину лаваша выложите тунца, положите сверху огурец и салат. Сверните лаваш плотно в форму конвертика.
2. Разогреть вафельницу и смазать нижнюю рабочую поверхность маслом. Выложить конвертик на поверхность. Закрыть крышку вафельницы на 3-4 минуты.

Совет:

Если лаваш слишком большой по размеру, заранее разрежьте его, чтобы можно было свернуть конвертик именно под размер вашей вафельницы

С ЭТИМ ТОВАРОМ ПОКУПАЮТ



Блендер погружной GL2127

- Чаша-измельчитель 0,5 л
- Насадка-венчик
- Мерный стакан 0,5 л



Миксер электрический GL2228

- 2 насадки-венчика
- 2 насадки для замешивания теста
- 5 скоростей + режим «ТУРБО»
- Кнопка для извлечения насадок



Блендер погружной GL2128

- Плавная регулировка скоростей
- Нож из нержавеющей стали с 4 лепестками
- Чаша-измельчитель 0,6 л
- Насадка-венчик



Блендер погружной GL2134

- Плавная регулировка скоростей
- Чаша-измельчитель 0,86 л
- Насадка-венчик
- Защита от перегрева



GALAXY-TECS.RU



ГОТОВЬТЕ В УДОВОЛЬСТВИЕ
С ТЕХНИКОЙ GALAXY LINE