

*Com açúcar, com  
afeto, fiz seu waffle  
predileto...*



*Waffles!*



**Waffles**

\* medida da xícara é de 250ml

- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 1 xícara de leite
- 2 ovos separados
- 1/3 xícara de manteiga sem sal derretida (dá cerca de 70ml)

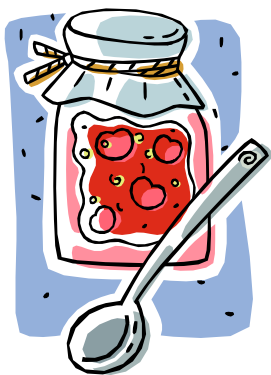
Peneire numa tigela grande a farinha com o fermento e sal. Mexa bem. Junte o açúcar e misture tudo muito bem. Numa tigela à parte, misture as gemas com o leite e a manteiga derretida. Bata as claras em neve e reserve.

Junte a mistura líquida nos ingredientes secos e misture com um batedor de claras. Acrescente

*Waffles!*



*Waffles!*



**Invente!**

Nutella, geléias, mapple syrup, sorvete, mel, waffle vai bem com tudo!

*Waffles!*

as claras em neve e misture delicadamente até incorporar na massa. Asse colheradas da massa na máquina de waffles previamente aquecida e levemente untada com manteiga derretida.

Retire quando estiverem levemente douradas e sirva quentinhas com a cobertura de sua preferência.

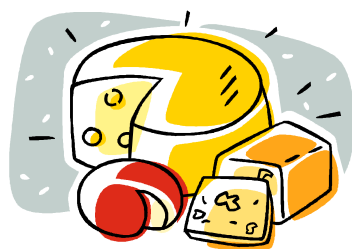


*Waffles!*



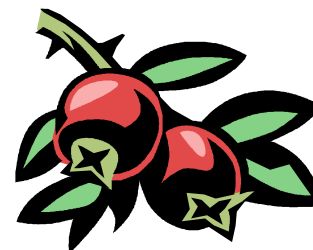
### **Calda de maracujá**

- 1 xícara de polpa de maracujá (complete com água se faltar)
- 3 a 4 colheres de açúcar
- 1 colher (chá) de fécula de batata dissolvida em um pouco de água.



### **Waffle Romeu e Julieta**

*Waffles!*



### **Calda de frutas vermelhas**

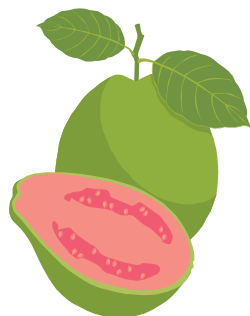
- 1 xícara e meia (chá) de frutas vermelhas (groselha, amora, framboesa, morango, acerola, cereja)
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Coloque as frutas em uma panela com o açúcar e leve ao fogo por cerca de 5 minutos, após iniciar a fervura. Retire e deixe esfriar. Sirva sobre o waffle.

## Waffles!

ficar dourado. Limpe a frigideira e continue com a restante manga. Na última camada, adicione as tâmaras e deixe cozinhar por 1 minuto. Para fazer o ricotta com xarope de mapple, combine o queijo, natas e xarope numa tigela.

---



### Calda de goiabada

Em uma panela misture a goiabada com uma xícara (chá) de água e leve ao fogo para derreter.

---

## Waffles!

Waffle, cream cheese light e geléia de goiabada

---



### Calda de morango

- 50g de açúcar refinado
- 80g de morangos frescos (lavados, sem folhas e picados)
- 50ml de licor de curaçau

Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo médio para queimar.

Assim que ele começar a derreter, acrescente os morangos e o licor, e deixe flambar. Apague o fogo e reserve.

---

*Waffles!*



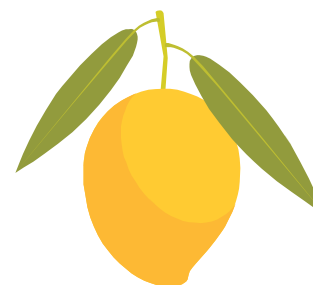
### **Cobertura de morango**

- 120g de morangos frescos (lavados, sem folhas e cortados ao meio)
- 60g de açúcar refinado
- 6 cravos da índia
- 1 canela em pau
- 30ml de licor de curaçau
- 80ml de calda de morango

Em uma panela, coloque o açúcar para derreter em fogo médio e acrescente os morangos, a canela, o cravo da índia e o licor e flambe-os. Em seguida, adicione a calda de morango, deixe reduzir um pouco e reserve.

.....

*Waffles!*



### **Tâmaras e Mangas assadas com Maple Ricotta e Waffles de Baunilha (para 4)**

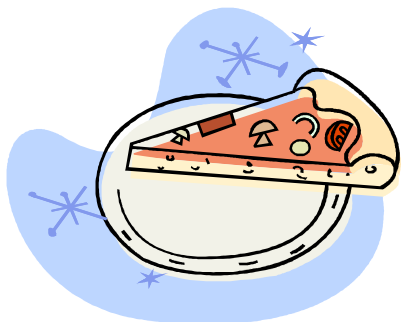
- 2 mangas maduras mas firmes, às fatias
- 8 tâmaras, sem caroço e picadas
- 1/3 chávena (60g) açúcar mascavado

#### Maple Ricotta

- 1/2 chávena (125ml) ricotta
- 1/4 chávena (60ml) natas (ou leite)
- 1½ colheres sopa mapple syrup
- 1-2 colheres sopa mapple flakes (opcional), para polvilhar

Pressione a parte cortada das mangas no açúcar. Numa frigideira anti-aderente quente, coloque os pedaços de manga, alguns de cada, cozinhando 1 minuto de cada lado até

*Waffles!*



### **Pizza Waffle**

- 1 disco de waffle assado
- molho de tomate vídeo para forrar o disco
- 20 g de bacon
- 20 g de azeitonas
- cobertura com queijo gouda ralado
- 4 fatias de tomate seco

Faça um disco de waffle na máquina, cubra com molho de tomate, polvilhe o bacon e as azeitonas picadas e cubra com o queijo gouda ralado na hora.

Decore com dois tomates secos cortados ao meio e leve para gratinar na salamandra.

.....

*Waffles!*



### **Cobertura doce**

- Manteiga com mel:
- 1 xícara de mel
- 1/2 xícara de manteiga
- Açúcar queimado:
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água

1. Manteiga com mel: Misture os ingredientes e leve ao fogo para derreter a manteiga.

2. Açúcar queimado: Coloque o açúcar numa frigideira. Leve ao fogo forte e com uma colher de pau mexa raspando o fundo. Quando começar a derreter, abaixe o fogo e continue mexendo e raspando o fundo até que fique transparente e dourado. Então, junte a água de uma só vez. Vai empelotar. Continue

## Waffles!

mexendo sobre fogo lento até derreter novamente. Não cozinhe demais, pois esta cobertura engrossa depois de tirar do fogo. Dá 3/4 de xícara.

---



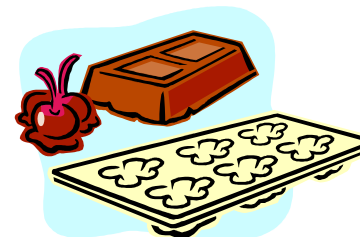
### Cobertura de banana com canela

- 6 bananas nanicas maduras processadas
- 1/2 xícara (chá) de açúcar demerara

Em uma panela leve ao fogo as bananas e o açúcar até obter uma geléia. Coloque uma colher de sopa sobre cada waffles e polvilhe com canela em pó.

---

## Waffles!



### Calda de chocolate

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/4 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

Numa panela média, ponha o açúcar, o chocolate e o leite. Misture e leve ao fogo, mexendo sempre até dissolver o açúcar. Retire do fogo, junte a manteiga e mexa com uma colher de pau até a calda esfriar e engrossar um pouco. Deixe esfriar e coloque numa vasilha tampada. Não coloque na geladeira, pois ficará muito dura. Sirva com o waffle.

---