




# Рецепты для вафельницы BR2300

 BRAYER VIDEO

 @brayer\_official



## Овсяные вафли

- Овсяные хлопья – 100 г
- Яйца – 2 шт
- Молоко – 50 мл
- Мед – 1 ст.л.
- Растительное масло – 1 ст.л.
- Разрыхлитель – 1 ч.л.
- Ягоды – по вкусу

### Порядок приготовления:

1. Измельчите овсяные хлопья, добавьте разрыхлитель, перемешайте.
2. Добавьте к сухим ингредиентам молоко. Перемешайте.
3. Положите столовую ложку меда и яйца. Доведите тесто до однородной консистенции.
4. Перед подачей украсьте вафли ягодами.



## Вафли из творога

- Творог 9 % – 150 г
- Мука – 200 г
- Яйца – 3 шт
- Сливочное масло – 150 г
- Сахар – 100 г
- Разрыхлитель – 0,5 чл
- Корица – 0,5 чл
- Соль – по вкусу
- Подсолнечное масло – по вкусу

### Порядок приготовления:

1. Растопите сливочное масло.
2. Взбейте яйца вместе с творогом.
3. Добавьте масло, муку, разрыхлитель, соль, сахар и корицу в творожную смесь и еще раз взбейте.
4. Смажьте вафельницу подсолнечным маслом. Откройте прибор, налейте внутрь тесто и выпекайте вафли до готовности.



## Сырные вафли

- Сыр – 100 г
- Яйца – 2 шт
- Мука – 150 г
- Разрыхлитель – 0,5 чл
- Петрушка – 50 г
- Сахар – 50 г
- Соль – 0,5 чл
- Сливочное масло – 50 г
- Подсолнечное масло – по вкусу

### Порядок приготовления:

1. Растопите сливочное масло.
2. Натрите сыр на мелкой терке.
3. Взбейте яйца до пышной пены, влейте масло, добавьте муку, разрыхлитель, соль, сахар, нарезанную петрушку, сыр и перемешайте до однородной массы.
4. Смажьте вафельницу подсолнечным маслом. Откройте прибор, налейте внутрь тесто и выпекайте вафли до готовности.