


## Рецепты для вафельницы BR2304

 BRAYER VIDEO

 @brayer\_official



### Вафли из творога

- Творог 9 % – 150 г
- Мука – 200 г
- Яйца – 3 шт
- Сливочное масло – 150 г
- Сахар – 100 г
- Разрыхлитель – 0,5 ч.л
- Корица – 0,5 ч.л
- 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.



## Банановые вафли

- Бананы – 2 шт
- Яйца – 2 шт
- Мука – 200 г
- Сахар – 100 г
- Разрыхлитель – 0,5 ч.л
- Корица – 0,5 ч.л
- Сливочное масло 100 г
- Соль – по вкусу
- Подсолнечное масло – по вкусу

### Порядок приготовления:

1. Растопите сливочное масло.
2. Разомните банан до состояния пюре.
3. Взбейте яйца до пышной пены, влейте масло, добавьте перетертый банан и перемешайте.
4. Добавьте в смесь муку, сахар, соль, корицу, разрыхлитель и перемешайте. Тесто должно получиться довольно густым.
5. 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 ч.л
- Петрушка – 50 г
- Сахар – 50 г
- Соль – 0,5 ч.л
- 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.