

Register Now 
www.delonghi.com/register

SW12 Series

RECIPE BOOK SANDWICH MAKER

RECETTES SANDWICH MAKER

كتاب الوصفات جهاز صنع الشطائر (سندويش)

The DeLonghi logo is located at the bottom right of the page. It consists of the brand name "DeLonghi" in a bold, white, sans-serif font, set against a black background within a rounded rectangular border.

EN

pag. 3

FR

pag. 5

AR

8 صفحة

RECIPES



MEAT, ARUGULA AND CHERRY TOMATO SALAD

ingredients:

- rib steak 250g
- arugula 50g
- cherry tomatoes 5-6
- grana cheese flakes 50g
- salt to taste
- olive oil to taste

PREPARATION

Prepare the arugula and cherry tomato salad; wash the arugula, place on a clean cloth to dry and cut the cherry tomatoes into four. Insert the GRILL PLATE set and press the ON/OFF button. The appliance starts pre-heating. Brush the meat with oil. When the plates are hot, position the slices, close the plates and cook for 2-3 minutes according to the preferred degree of cooking. Cut the meat into strips and arrange on the bed of arugula and cherry tomatoes, salt to taste and add the flakes of grana cheese. Flavour with a little oil.

TOASTED BREAD WITH EGGPLANT CREAM

ingredients:

- eggplant 1/2
- ricotta 50g
- powdered garlic to taste
- parsley to taste
- olive oil 2 dsp
- salt to taste.
- pepper to taste
- baguette 1

PREPARATION

Wash the eggplant, peel and cut into 2 cm thick slices. Insert the GRILL PLATE set and press the ON/OFF button. The appliance starts pre-heating. Coat the slices with oil, then when the plates are hot, position the eggplant slices, close the plates and cook for 6-7 minutes until soft. Cut the eggplant slices coarsely and place in a mixer with the ricotta, garlic, parsley, salt, pepper and oil and blend into a smooth mixture. Cut the bread into slices about 2 cm thick and oil with the olive oil, then (with the plates still hot) cook for about two minutes until browned to taste. Spread the eggplant cream onto the toasted bread, sprinkle with olive oil and serve.

CHICKEN HAMBURGER

ingredients:

- ground chicken breast 400g
- country bread 50g
- egg 1
- breadcrumbs 20g
- grana cheese 10g
- milk 100ml
- chives to taste
- oil to taste
- salt to taste
- pepper to taste

PREPARATION

In a bowl, soak the stale bread in the milk for 8-10 minutes, squeeze then crumble with your hands into another bowl. Add the ground chicken breast, cheese, egg, breadcrumbs, salt and pepper. Blend in the finely chopped chives. Adjust the salt and work with a fork to obtain a smooth mixture. Prepare four hamburgers about 1,5cm thick. Insert the GRILL PLATE set and press the ON/OFF button. The appliance starts pre-heating. Coat the hamburgers with oil, then when the plates are hot, position the hamburgers, close the plates and cook for about 6-7 minutes. Serve.



BELGIAN WAFFLES

ingredients for 6 waffles:

- flour 230g
- salt 2g
- baking powder 2g
- sugar 15g
- eggs 2
- milk 230ml
- melted butter 35g
- vanilla extract 1/2 teaspoon

PREPARATION

Mix the flour, salt and baking powder together in a large bowl and set aside. In another bowl, beat the egg yolk with the sugar to obtain a frothy cream. Add the vanilla extract, melted butter and milk and mix well. Add the flour and mix vigorously with a whisk to eliminate all lumps. In a third bowl, whip the egg whites to a stiff froth with an electric whisk for 1-2 minutes. Blend the egg whites carefully into the previously prepared mixture, mixing slowly. Insert the WAFFLE PLATE set and press the ON/OFF button. The appliance starts pre-heating. When the plates are hot, grease with butter or apply a non-stick spray, then pour on a little of the mixture prepared previously (without completely filling it to the limit), close the plates and cook for about 5-6 minutes. Continue until the mixture is finished.

CLASSIC WAFFLES

ingredients for 8 waffles:

- flour 315g
- salt 4g
- baking powder 5g
- sugar 30g
- eggs 100g
- milk 490ml
- sunflower oil 80g
- bicarbonate of soda 4g

PREPARATION

Mix the flour, salt, baking powder and sugar together in a large bowl and set aside. Beat the egg in another bowl, add the milk, oil and baking soda. Add the flour and other ingredients to the bowl with the milk and egg and mix with a whisk. Insert the WAFFLE PLATE set and press the ON/OFF button. The appliance starts pre-heating. When the plates are hot, grease with butter or apply a non-stick spray, then pour on a little of the mixture prepared previously (without completely filling it to the limit), close the plates and cook for about 5-6 minutes. Continue until the mixture is finished.

SPELT WAFFLES WITH HONEY, RICOTTA AND JAM

ingredients:

- spelt flour 200g
- honey 80g
- water 160ml
- sunflower oil 60ml
- vanilla essence to taste
- baking powder 4g
- eggs 2
- salt to taste

Ingredients for the topping:

- ricotta
- jam

PREPARATION

Pour the water into a saucepan, warm slightly, then add and dissolve the honey. In a bowl, mix the spelt flour with the sweetened water, eggs and sunflower oil, then add a pinch of baking powder, the salt and the vanilla essence. Mix with a whisk to obtain a thick batter. Insert the waffle plates and press the ON/OFF button. The appliance starts pre-heating. When the plates are hot, brush with a little melted butter or apply a non-stick spray, then pour a spoonful of mixture into each area so as to completely cover the surface.

Close the plates and leave to cook for about 5-6 minutes (you can open the appliance at any time to check progress). When cool, serve with the ricotta and your favourite jam.



SANDWICH ALLA PIZZAIOLA

ingredients:

- slices of bread 4
- tomato sauce
- mozzarella cheese
- small salami
- oregano

PREPARATION

Spread the tomato sauce onto 2 slices of bread, add the diced mozzarella, salt, oregano and a few slices of salami, then close with the other 2 slices of bread. Insert the SANDWICH PLATE set and press the ON/OFF button. The appliance starts pre-heating. When the plates are hot, position the two sandwiches, close the plates and cook for about 4-5 minutes. Serve hot

SALMON AND AVOCADO SANDWICH

ingredients:

- slices of bread 4
- mayonnaise
- ripe avocado
- shallot
- lime juice
- salt
- pepper
- smoked salmon

PREPARATION

Take the avocado, remove the flesh and cream with a fork or mixer. Chop the shallot and add to the mixture together with the lime juice, salt and pepper, mixing well. Spread the sauce onto two of the slices of bread and top with a slice of salmon, then close with the other two slices of bread. Insert the SANDWICH PLATE set and press the ON/OFF button. The appliance starts pre-heating. When the plates are hot, position the two sandwiches, close the plates and cook for about 3-4 minutes. Serve.

DELIZIOSO SANDWICH

ingredients:

- slices of bread 4
- tartar sauce
- arugula
- ham
- grana cheese flakes

PREPARATION

Spread the tartar sauce onto two of the slices of bread, cover with the arugula, add the salt, prosciutto and flakes of grana cheese, then close with the other two slices of bread. Insert the SANDWICH PLATE set and press the ON/OFF button. The appliance starts pre-heating. When the plates are hot, position the two sandwiches, close the plates and cook for about 4-5 minutes. Serve hot



SALADE DE VIANDE, ROQUETTE ET TOMATES CERISES

Ingédients :

- 250 g côte de bœuf
- 50 g de roquette
- 5-6 tomates cerises
- 50 g de copeaux de grana padano
- sel
- huile d'olive

PRÉPARATION

Préparer la salade de roquette et tomates cerises : laver la roquette, la poser sur un torchon propre pour la laisser sécher, couper les tomates en 4. Mettre les PLAQUES GRILL, appuyer sur le bouton de marche/arrêt, l'appareil commence le préchauffage. Quand les plaques sont chaudes, y déposer la viande préalablement badigeonnée d'huile, fermer l'appareil et faire cuire pendant 2-3 minutes selon la cuisson voulue. Couper la viande en lamelles et les poser sur le lit de roquette et tomates cerises, saler et ajouter les copeaux de grana padano. Assaisonner d'un filet d'huile.

CROSTINI À LA MOUSSE D'AUBERGINE

Ingédients :

- 1/2 aubergine
- 50 g de ricotta
- ail en poudre
- persil
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 1 baguette

PRÉPARATION

Laver l'aubergine, l'éplucher et la couper en tranches de 1 cm d'épaisseur. Mettre les PLAQUES GRILL, appuyer sur le bouton de marche/arrêt, l'appareil commence le préchauffage. Quand les plaques sont chaudes y placer les tranches d'aubergine préalablement badigeonnées d'huile, fermer l'appareil et faire cuire 6-7 minutes environ jusqu'à ce qu'elles soient moelleuses. Hacher grossièrement les tranches d'aubergine et les mixer avec la ricotta, l'ail, le persil, le sel, le poivre et l'huile jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Badigeonner le pain (coupé en tranches de 2 cm d'épaisseur environ) avec l'huile d'olive et le faire cuire sur les plaques chaudes pendant 2 min environ, jusqu'à ce qu'il soit doré à souhait.

Étaler la crème d'aubergine sur le pain grillé, arroser d'un filet d'huile et servir.

HAMBURGER DE POULET

Ingédients :

- 400g de blanc de poulet hachée
- 50 g de pain rassis
- 1 œuf
- 20 gr de chapelure
- 10 g de grana padano
- 100ml de lait
- ciboulette
- huile
- sel
- poivre

PRÉPARATION

Dans un bol faire tremper le pain rassis dans le lait pendant 8 à 10 minutes, le presser entre les mains puis l'émietter dans un autre saladier. Ajouter le blanc de poulet haché, le fromage, l'œuf, la chapelure, saler et poivrer au moulin. Ajouter la ciboulette finement hachée et mélanger le tout. Rectifier l'assaisonnement en sel et travailler le tout avec une fourchette jusqu'à ce que le mélange soit homogène ; préparer 4 hamburgers de 1,5 cm d'épaisseur. Mettre les PLAQUES GRILL, appuyer sur le bouton de marche/arrêt, l'appareil commence le préchauffage. Quand les plaques sont chaudes, y placer les hamburgers préalablement badigeonnés d'huile, fermer l'appareil et faire cuire pendant 6-7 minutes. Servir.



GAUFRE BELGE

Ingédients pour 6 gaufres :

- 230 g de farine
- 2 g de sel
- 2 gr de levure
- 15 g de sucre
- 2 œufs
- 230 ml de lait
- 35 g de beurre fondu
- 1/2 c.à.c extrait de vanille

PRÉPARATION

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sel et la levure et réserver. Dans un autre saladier, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter l'extrait de vanille, le beurre fondu et le lait et bien mélanger. Verser le mélange farine - levure sur les œufs et mélanger énergiquement au fouet de façon à éliminer les grumeaux. Dans un troisième saladier, monter les blancs en neige ferme avec un batteur électrique pendant 1-2 minutes. Incorporer délicatement les blancs en neige dans le mélange précédemment préparé. Mettre les PLAQUES GAUFRE, appuyer sur le bouton marche/arrêt ; l'appareil commence le préchauffage. Quand les plaques sont chaudes, les beurrer ou les vaporiser avec un spray de cuisson, y déposer un peu de pâte (sans le remplir jusqu'à la limite), fermer l'appareil et faire cuire 5-6 min. Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte.

GAUFRE CLASSIQUE

Ingrédients pour 8 gaufres :

- 315 gr de farine
- 4 gr de sel
- 5 gr de levure
- 30 gr de sucre
- 100 gr d'œufs
- 490 ml de lait
- 80 gr huile de tournesol
- 4gr de bicarbonate

PRÉPARATION

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sel, la levure et le sucre et réserver. Battre les œufs dans un autre saladier, ajouter le lait, l'huile et le bicarbonate. Verser la farine et les autres ingrédients dans le saladier avec le lait et les œufs et amalgamer avec un fouet. Mettre les PLAQUES GAUFRE, appuyer sur le bouton marche/arrêt ; l'appareil commence le préchauffage. Quand les plaques sont chaudes, les beurrer ou vaporiser avec spray de cuisson, y déposer un peu de pâte (sans remplir jusqu'à la limite) fermer l'appareil et faire cuire 5-6 min. Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte.

GAUFRE D'ÉPEAUTRE AU MIEL AVEC RICOTTA ET CONFITURE

Ingrédients :

- 200 gr de farine d'épeautre
- 80 gr de miel
- 160 ml d'eau
- 60 ml d'huile de tournesol
- essence de vanille
- 4 g de levure à gâteau
- 2 œufs
- sel

Ingrédients pour la garniture:

- ricotta
- confiture

PRÉPARATION

Verser l'eau dans une casserole, chauffer légèrement et y faire fondre le miel. Dans un saladier, mélanger la farine d'épeautre avec l'eau additionnée de miel, l'œuf et l'huile de tournesol, puis ajouter la levure à gâteau, le sel et l'essence de vanille. Mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte dense. Mettre les plaques gaufre et appuyer sur le bouton marche/arrêt ; l'appareil commence le préchauffage. Quand les plaques sont chaudes, les beurrer ou les vaporiser avec un spray de cuisson, et verser une louche de pâte dans chaque empreinte en la répartissant de façon à recouvrir toute la surface., Fermer l'appareil et laisser cuire 5-6 minutes (il est toutefois possible d'ouvrir l'appareil pour contrôler la cuisson). Une fois refroidies servir avec de la ricotta et de la confiture au choix.



SANDWICH À LA PIZZAIOLA

Ingrédients :

- 4 tranches de pain
- sauce tomate
- mozzarella
- saucisson
- origan

PRÉPARATION

Étaler la sauce tomate sur 2 tranches de pain, ajouter la mozzarella en dés, sel, origan et quelques tranches de saucisson; recouvrir avec les deux autres tranches de pain. Mettre les PLAQUES SANDWICH appuyer sur le bouton marche/arrêt; l'appareil commence le préchauffage. Quand les plaques sont chaudes, y poser les 2 sandwiches farcis, fermer l'appareil et faire cuire 4-5 minutes. Servir chaud.

SANDWICH SAUMON ET AVOCAT

Ingrédients :

- 4 tranches de pain
- mayonnaise
- avocat mûr
- échalote
- jus de lime
- sel
- poivre
- saumon fumé

PRÉPARATION

Extraire la chair de l'avocat, l'écraser en purée avec une fourchette ou au mixer. Hacher l'échalote et l'ajouter à la préparation avec le jus de lime, saler, poivrer et bien mélanger le tout. Étaler la sauce sur deux tranches de pain, poser dessus une tranche de saumon et recouvrir avec les deux autres tranches de pain. Mettre les PLAQUES SANDWICH appuyer sur le bouton marche/arrêt; l'appareil commence le préchauffage. Quand les plaques sont chaudes, y poser les 2 sandwiches farcis, fermer l'appareil et faire cuire 3-4 minutes. Servir.

SANDWICH DELICIEUX

Ingrédients :

- 4 tranches de pain
- sauce tartare
- roquette
- jambon cru
- copeaux de grana padano

PRÉPARATION

Étaler la sauce tartare sur 2 tranches de pain, couvrir avec la roquette, saler, ajouter le jambon, les copeaux de grana padano et fermer avec les deux autres tranches de pain. Mettre les PLAQUES SANDWICH appuyer sur le bouton marche/arrêt; l'appareil commence le préchauffage. Quand les plaques sont chaudes, y poser les 2 sandwiches farcis, fermer l'appareil et faire cuire 4-5 minutes. Servir chaud.

الوافل الكلاسيكي

المكونات لعدد 8 قطع وافل:

- دقيق 315 جم
- مسحوق الخبز 5 جم
- بيض 100 جم
- زيت دوار الشمس 80 جم
- ملح 4 جم
- سكر 30 جم
- حليب 490 مل
- بيكربونات الصودا 4 جم

المكونات:

- شرائح الخبز 4
- صلصة الطماطم
- جينة الموتزريلا
- أوريجانو

التحضير

انشر صلصة الطماطم على شريحتين من الخبز ، ثم أضف جينة الموتزريلا والملح والأوريجانو ، ثم قم بتغطيتها بالشريحتين المتبقيتين من الخبز. أدخل طبق الساندويتش، واضغط على الزر ON/OFF (تشغيل/إيقاف التشغيل). يبدأ الجهاز في إجراء التسخين المسبق. عندما يصبح الطبق ساخناً، ضع السندوتشين، وأغلق الطبق عليهما واترك الجهاز قيد التشغيل لمدة 4-5 دقائق ليتم الطهي. يُقدم ساخناً

التحضير

اخلط الدقيق والملح ومسحوق الخبز والسكر سوياً في وعاء كبير، ثم ضعه جانباً. اخفق البيض في وعاء آخر وأضف إليه الحليب والزيت وبيكربونات الصودا. أضف الدقيق والمكونات الأخرى إلى الوعاء مع الحليب والبيض واخفقه باستخدام المخفقة. أدخل طبق الوافل، واضغط على الزر ON/OFF (تشغيل/إيقاف التشغيل). يبدأ الجهاز في إجراء التسخين المسبق. عندما يصبح الطبق ساخناً، ادهنه بقليل من زبدة أو برش طبقة غير لاصقة، ثم اسكب القليل من الخليط المزوج مسبقاً (دون التعبئة بالكامل وصولاً إلى الحد)، ثم أغلق الطبق واتركه لمدة 5-6 دقائق. تابع حتى الانتهاء من الخليط.

ساندويتش السلمون والأفوكادو

المكونات:

- شرائح الخبز 4
- أفوكادو ناضج
- عصير الليمون
- فلفل
- مايونيز
- كراث
- ملح
- سلمون مدخن

التحضير

أخرج اللحم من داخل الأفوكادو واخفقه باستخدام شوكة أو خلاط. قطع الكراث، وأضفه إلى مخفوق الأفوكادو مع عصير الليمون والملح والفلفل، ثم اخفقه جيداً. ضع الصلصة على شريحتين من الخبز، وضع شريحة من السلمون، ثم قم بتغطيتها بالشريحتين المتبقيتين من الخبز. أدخل طبق الساندويتش، واضغط على الزر ON/OFF (تشغيل/إيقاف التشغيل). يبدأ الجهاز في إجراء التسخين المسبق. عندما يصبح الطبق ساخناً، ضع السندوتشين، وأغلق الطبق عليهما واترك الجهاز قيد التشغيل لمدة 3-4 دقائق ليتم الطهي. قدمه.

سندويتش ديليسيو

المكونات:

- شرائح الخبز 4
- جرجير
- صدور الديك الرومي
- صلصة الترتار
- شرائح جبن جрана

التحضير

ضع صلصة الترتار على شريحتين من الخبز وتغطيتها بالجرجير وإضافة الملح، وصدور الديك الرومي بالتبيلة الإيطالية وشرائح جبن الجрана، ثم تغطيتها بالشريحتين المتبقيتين من الخبز. أدخل طبق الساندويتش، واضغط على الزر ON/OFF (تشغيل/إيقاف التشغيل). يبدأ الجهاز في إجراء التسخين المسبق. عندما يصبح الطبق ساخناً، ضع السندوتشين، وأغلق الطبق عليهما واترك الجهاز قيد التشغيل لمدة 4-5 دقائق ليتم الطهي. يُقدم ساخناً

كعكة الوافل بالعسل وجبن الريبوكوتا والمربي

المكونات:

- دقيق الحنطة 200 جم
- ماء 160 مل
- رائحة الفانيليا لإضافة النكهة
- بيضتان
- مكونات الإضافات:
- جبن الريبوكوتا
- عسل 80 جم
- زيت دوار الشمس 60 مل
- مسحوق الخبز 4 جم
- ملح لضبط المذاق
- مربى

التحضير

اسكب الماء في وعاء، وقرم بتدفقته قليلاً، ثم أضف العسل وقرم بتدويعه. في وعاء، امزج دقيق الحنطة مع الماء المُحلى والبيضتين وزيت دوار الشمس، ثم أضف مسحوق الخبز والملح ورائحة الفانيليا. امزج الخليط باستخدام المخفقة للوصول إلى قوام سميك. أدخل طبق الوافل، واضغط على الزر ON/OFF (تشغيل/إيقاف التشغيل). يبدأ الجهاز في إجراء التسخين المسبق. عندما يصبح الطبق ساخناً، ادهنه بقليل من زبدة ذائبة أو برش طبقة غير لاصقة، ثم اسكب ملعقة كاملة من الخليط في كل منطقة مخصصة بحيث تقوم بتغطية السطح تماماً. أغلق الطبق واتركه لمدة 5-6 دقائق حتى يتم الطهي (يمكنك فتح الجهاز في أي وقت للتحقق من اكتمال الطهي). يُقدم بعدما يبرد مع جبن الريبوكوتا والمربي المفضلة لك.

اللحم والجرجير وسلطة بطماطر الكرز



المكونات:

- شريحة لحم ستيك 250 جم - جرجير 50 جم
- طماطر كرز 5-6 - شرائح جبن جرانا 50 جم
- ملح لضبط المذاق - زيت زيتون لإضفاء النكهة

التحضير

قم بتجهيز الجرجير وسلطة طماطر الكرز؛ اغسل الجرجير وضعه على قطعة قماش نظيفة لتجفيف، ثم قطع طماطر الكرز إلى أربع قطع. أدخل طبق الشوي، واضغط على الزر ON/OFF (تشغيل/إيقاف التشغيل). يبدأ الجهاز في إجراء التسخين المسبق. ادهن قطعة اللحم بالزيت. عندما يصبح الطبق ساخناً، ضع الشرائح، ثم أغلق الطبق لمدة 2-3 دقائق حتى يتم الطهي وفقاً لدرجة الطهي المفضلة. قطع اللحم إلى شرائح وضعها على طبقة من الجرجير وطماطر الكرز، وأضف الملح لضبط المذاق مع شرائح جبن الجرانا. ضع قليلاً من الزيت لإضافة النكهة.

الخبز المحمص مع مخفوق الباذنجان

المكونات:

- باذنجان 1/2 - جبن الريكوتا 50 جم
- مسحوق الثوم لإضافة المذاق - بقدونس لإضافة المذاق
- زيت زيتون 2 ملعقة كبيرة - ملح لإضافة المذاق.
- فلفل لإضافة المذاق - قطعة خبز باجيت 1

التحضير

اغسل الباذنجان وانزع البذر منه، ثم قطعه إلى شرائح بسمك 2 سم. أدخل طبق الشوي، واضغط على الزر ON/OFF (تشغيل/إيقاف التشغيل). يبدأ الجهاز في إجراء التسخين المسبق. قم بتغطية الشرائح بالزيت، وعندما يسخن الطبق، ضع شرائح الباذنجان، وأغلق الطبق لمدة 6-7 دقائق حتى يتم الطهي. قطع شرائح الباذنجان وضعها في الخلاط مع جبن الريكوتا والثوم والبقدونس والملح والفلفل والزيت، وامزجهم للحصول على مزيج ناعم. قطع الخبز إلى شرائح بسمك 2 سم وضع زيت الزيتون عليه، ثم اطهه (عندما يكون الطبق ساخناً) لمدة دقيقتين حتى تتغير درجة اللون إلى البني.

ضع طبقة من مخفوق الباذنجان على الخبز المحمص، ثم رش زيت الزيتون وقدمه.

همبرجر الدجاج

المكونات:

- صدور الدجاج المفروم 400 جم - الخبز الريفي 50 جم
- بيضة - فئات الخبز 20 جم
- جبن جرانا 10 جم - حليب 100 مل
- بصل أخضر لإضفاء النكهة - زيت لإضفاء النكهة
- ملح لضبط المذاق - فلفل لضبط المذاق

التحضير

في وعاء، انقع الخبز في الحليب لمدة 8-10 دقائق، ثم أخرجه واضغط عليه بيدك في وعاء آخر. أضف صدور الدجاج المفروم والجبن والبيض وفئات الخبز والملح والفلفل. يمزج مع البصل الأخضر المقطع جيداً. اضبط الملح باستخدام الشوكة للحصول على مذاق سلس. يمكن إعداد أربع قطع همبرجر بسمك 1.5 سم تقريباً. أدخل طبق الشوي، واضغط على الزر ON/OFF (تشغيل/إيقاف التشغيل). يبدأ الجهاز في إجراء التسخين المسبق. قم بتغطية همبرجر بالزيت، وعندما يصبح الطبق ساخناً، ضع قطع همبرجر، وأغلق الطبق عليها وأترك الجهاز قيد التشغيل لمدة 6-7 دقائق ليتم الطهي. قدمه.

الوافل البلجيكي



المكونات لعدد 6 قطع وافل:

- دقيق 230 جم - ملح 2 جم
- مسحوق الخبز 3 جم - سكر 15 جم
- بيضتان - حليب 230 مل
- زبدة ذائبة 35 جم - خلاصة الفانيليا 1/2 ملعقة صغيرة

التحضير

اخلط الدقيق والملح ومسحوق الخبز سوياً في وعاء كبير، ثم ضعه جانباً. في وعاء آخر، اخفق صفار البيض مع السكر للحصول على رغوة كريمية. أضف خلاصة الفانيليا والزبدة الذائبة والحليب، ثم امزجها جيداً. أضف الدقيق، واخفق بقوة باستخدام مخفقة للتخلص من التكتلات. في وعاء ثالث، اخفق بياض البيض حتى الحصول على رغوة باستخدام مخفقة كهربائية لمدة 1-2 دقيقة. امزج بياض البيض بعناية مع الخليط المعد مسبقاً، ثم اخفق ببطء. أدخل طبق الوافل، واضغط على الزر ON/OFF (تشغيل/إيقاف التشغيل). يبدأ الجهاز في إجراء التسخين المسبق. عندما يصبح الطبق ساخناً، ادهنه بقليل من زبدة أو برش طبقة غير لاصقة، ثم اسكب القليل من الخليط الممزوج مسبقاً (دون التعبئة بالكامل وصولاً إلى الحد)، ثم أغلق الطبق وأتركه لمدة 5-6 دقائق. تابع حتى الانتهاء من الخليط.