



Lipnios tešlos vafliu receptai

20 lipnios tešlos receptų, kurie itin švariai pagaminami.

Receptų turinys



Tešla belgiškiems, klasikiniais, iš pasukų ir šokoladiniais vafliams



Su bananais, pekano riešutais ir karamele



Su rūkyta lašiša, krapais ir kaparių kremu



Su keptomis bulvėmis (rosti) ir pomidorų padažu



Su virtais rabarbarais ir vanilės padažu



Su danišku feta sūriu ir špinatais



Su baltuoju šokoladu ir avietėmis



Su prancūziška duonele (brioche) ir marmeladu



Tradiciniai Belgijos Liežo vafliai



Su trijų sūrių suflė



Su kukurūzais ir traškia kiaušiena



Su pienišku šokoladu ir riešutų sviestu

Receptų turinys



Su lipniu datulių ir irisinių saldinių padažu



Su karštu obuolių pyragu ir kokoso trupiniais



Su citrininiu rikota sūrio pyragu



Su pietietiška kepta vištiena ir klevų sirupu



Su australiška „vegemite“ pasta su čederio sūriu



Su cukinija, prosciuto kumpiu ir parmezano sūriu



Su kokosų, citrinos žievelių ir rambutano sirupu



Su šokoladu ir medaus koriu

*Ar žinojote, kad kepimo metu vaflių tešlos
masės kiekis padvigubėja ir gali ištekėti
iš kepimo formos?*



*Taigi kokiu būdu
ŠVARIAI
pagaminti traškius aukso spalvos vaflius?*



Platus aplink
keptuvę suformuotas
griovelis „sugauna“ ir
suskrudina išbėgusią
tešlą, todėl ją lengva
nuvalyti.

*Tad pradėkite gaminti
lipnią tešlą...*



Tešla belgiškiems vafliams

Tešla belgiškiems vafliams

PORCIJŲ SKAIČIUS

8

vafliai

PARUOŠIMO LAIKAS

10

minučių

KEPIMO LAIKAS

10

minučių



Sudedamosios dalys

3 kiaušiniai (atskirti)

1¾ stiklinės pieno

125 g nesūdyto sviesto (išlydyto)

1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto

2 stiklinės kepiniams skirtų miltų

¼ stiklinės cukraus pudros

Ruošimo būdas

1. Pasirinkite „BELGIAN“ (belgiškų vaflių) funkciją ir nustatykite atitinkamą parinktį ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
2. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
3. Į vidutinio dydžio dubenėlį sudėkite kiaušinių trynius, sviestą ir vanilę ir viską gerai išmaišykite.
4. Dideliame plakimui skirtame dubenyje sumaišykite miltus ir cukrų ir padarykite duobutę centre.
5. Lėtai įmaišykite kiaušinių ir pieno mišinį, kol susiformuos vientisa masė.
6. Kiaušinių baltymus išplakite iki standumo elektriniu plaktuvu. Lėtai įmaišykite išplaktus kiaušinių baltymus į tešlą.
7. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite ½ puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas.
8. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu.

Tešla klasikiniams vafliams

PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS

8

vafliai

10

minučių

10

minučių



Sudedamosios dalys

3 kiaušiniai

1¾ stiklinės pieno

125 g nesūdyto sviesto (išlydyto)

1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto

2 stiklinės kepiniams skirtų miltų

¼ stiklinės cukraus pudros

Ruošimo būdas

1. Pasirinkite CLASSIC (klasikinių vaflių) funkciją ir nustatykite atitinkamą parinktį ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
2. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
3. Vidutinio dydžio dubenėlyje sumaišykite kiaušinius, pieną, sviestą ir vanilę ir padėkite į šalį.
4. Dideliame dubenyje sumaišykite miltus ir cukrų ir padarykite duobutę centre.
5. Palaipsniui įmaišykite pieno mišinį į miltus ir paruoškite tešlą. Niekio tokio, jei tešloje matote kelis gumulėlius.
6. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite ½ puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas.
7. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu.

Tešla vafliams iš pasukų



PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS

8

vafliai

10

minučių

10

minučių

Sudedamosios dalys

3 kiaušiniai

600 ml pasukų

1/3 stiklinės augalinio aliejaus

2½ stiklinės paprastų miltų

1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių

½ arbatinio šaukštelio druskos

¼ stiklinės cukraus pudros

Ruošimo būdas

1. Pasirinkite BUTTERMILK (vaflių iš pasukų) funkciją ir nustatykite atitinkamą parinktį ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
2. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
3. Į vidutinio dydžio dubenėlį sudėkite kiaušinius, pasukas ir augalinį aliejų ir viską gerai išmaišykite.
4. Dideliame plakimui skirtame dubenyje sumaišykite miltus, kepimo miltelius, druską ir cukrų ir padarykite duobutę centre.
5. Lėtai įmaišykite kiaušinių mišinį į miltus ir paruoškite tešlą. Nieko tokio, jei tešloje matote kelis gumulėlius.
6. Jei tešla pernelyg tiršta, įmaišykite 1-2 valgomuosius šauktus pasukų, kad ją praskiestumėte.
7. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite ½ puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas.
8. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu.

Tešla šokoladiniams vafliams

PORCIJŲ SKAIČIUS

8

vafliai

PARUOŠIMO LAIKAS

10

minučių

KEPIMO LAIKAS

10

minučių



Sudedamosios dalys

150 g juodojo smulkinto saldžiai
kartaus šokolado

90 g sviesto

2 kiaušiniai

1½ stiklinės pieno

1 arbatinis šaukštelis vanilės
ekstrakto

2 stiklinės paprastų miltų

¾ stiklinės cukraus pudros

¼ stiklinės kakavos miltelių

1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių

1 arbatinis šaukštelis druskos

Ruošimo būdas

1. Pasirinkite CHOCOLATE (šokoladinių vaflių) funkciją ir nustatykite atitinkamą parinktį ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
2. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
3. Sudėkite šokoladą ir sviestą į dubenėlį, kurį saugu naudoti mikrobangų krosnelėje, ir pakaitinkite 30 sekundžių 100 proc. pajėgumu. Išėmę pamaišykite ir tęskite, kol šokoladas ir sviestas išsilydys, o mišinys taps vientisas. Padėkite į šalį, kad mišinys šiek tiek atvėstų.
4. Išmaišykite kiaušinius, pieną ir vanilę dideliame inde ir įmaišykite atvėsintą šokolado mišinį, kol gausis vientisa masė.
5. Dideliame dubenyje sumaišykite miltus, cukrų, kakavos miltelius, kepimo miltelius ir druską ir padarykite duobutę centre.
6. Įmaišykite kiaušinių mišinį ir viską gerai išmaišykite, kad gautūsi vientisa masė su keliais nedideliais gumulėliais.
7. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite ½ puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas.
8. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu.



Su bananais, pekano riešutais ir karamele

Su bananais, pekano riešutais ir karamele



PORCIJŲ SKAIČIUS

8

vafliai

PARUOŠIMO LAIKAS

10

minučių

KEPIMO LAIKAS

10

minučių

Sudedamosios dalys

3 kiaušiniai

1¾ stiklinės pieno

125 g nesūdyto sviesto (išlydyto)

1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto

2 stiklinės kepiniams skirtų miltų

¼ stiklinės rudojo cukraus ir papildomai ½ stiklinės apibarstymui

2 dideli plonais griežinėliais supjaustyti bananai

¼ stiklinės smulkintų paskrudintų pekano riešutų

Karamelinis padažas

300 ml sutirštintos grietinėlės

60 g sviesto

¾ stiklinės rudojo cukraus

Gali būti patiekama su ledais ir skrudintų smulkintais pekano riešutais

Ruošimo būdas

1. Pasirinkite CLASSIC (klasikinių vaflių) funkciją ir nustatykite 6 ant skrudinimo valdymo rankenėlės. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
2. Dubenėlyje išmaišykite kiaušinius, pieną, sviestą ir vanilę ir padėkite į šalį.
3. Dideliame dubenyje sumaišykite miltus ir cukrų, padarykite duobutę centre ir įmaišykite pieno mišinį, kol gausis vientisa masė.
4. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite ½ puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Pabarstykite 1-2 arbatinius šaukštelius rudojo cukraus ant kiekvieno vaflio formos ir uždėkite 4 griežinėlius banano. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu, bananais ir cukrumi.
5. Tam, kad paruoštumėte karamelės padažą, sumaišykite grietinėlę, sviestą ir rudąjį cukrų prikaistuvyje. Maišykite ant vidutinės kaitros ugnies ir užvirinkite, sumažinkite karštį ir lėtai virkite 2-3 minutes, kol masė sutirštėja.
6. Patiekdami uždėkite ant vaflių ledų ir skrudintų pekano riešutų; apšlakstykite karamelės padažu.



Su rūkyta lašiša, krapų ir kaparių kremu

Su rūkyta lašiša, krapų ir kaparių kremu



PORCIJŲ SKAIČIUS

8

vafliai

PARUOŠIMO LAIKAS

10

minučių

KEPIMO LAIKAS

10

minučių

Sudedamosios dalys

3 kiaušiniai

600 ml pasukų

1/3 puodelio augalinio aliejaus

3/4 stiklinės paprastų miltų

3/4 stiklinės grikių miltų

2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių

1 arbatinis šaukštelis druskos

Krapų ir kaparių kremas

2 valgomieji šaukštai smulkintų krapų

250 g crème fraîche grietinės

Citrinos žievelės ir sulčių

2 valgomieji šaukštai stambiai kapotų kaparių

200 g rūkytos lašišos

Malti juodieji pipirai, šiek tiek krapų garnyrui

Ruošimo būdas

1. Krapų ir kaparių kremo ruošimas. Gerai sumaišykite krapus, crème fraîche grietinę, citrinos žievelės, sultis ir kaparius ir padėkite į šalį.
2. Pasirinkite BUTTERMILK (pasukų vaflių) funkciją ir nustatykite 6 ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
3. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
4. Ruošdami tešlą vafliams, dideliame dubenyje išmaišykite kiaušinius, pasukas ir aliejų.
5. Į didelį dubenį sudėkite miltus, kepimo miltelius ir druską, padarykite duobutę centre ir įmaišykite kiaušinių mišinį į miltus, kol gausite vientisą masę.
6. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite 1/2 puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu.
7. Patiekdami uždėkite ant kiekvieno vaflio rūkytos lašišos ir šiek tiek kaparių kremo.



Su keptomis bulvėmis (rosti) ir pomidorų padažu

Su keptomis bulvėmis (rosti) ir pomidorų padažu

PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS

8
vafliai

25
minučių

30
minučių



Sudedamosios dalys

2 kg nuluptų ir sutarkuotų bulvių
3 kiaušiniai
250 g grietinės
2 valgomieji šaukštai krienų
Druskos ir pipirų (pagal skonį)
Lydytas sviestas (pasirinktina)

Padažui

3 kubeliais supjaustyti pomidorai
1 kubeliais supjaustytas avokadas
1 mažas smulkiais kubeliais
supjaustytas raudonasis svogūnas
1 smulkiai supjaustyta česnako
skiltelė
1 smulkiai supjaustytas jelseno
pipiras (pašalinus kotelį, gysleles ir
sėklas)
½ stiklinės pjaustytos kalendros
Citrinų sultys
1 valgomas šaukštas aliejaus

*Patiekiama su špinatų lapais ir
tarkuotu parmezano sūriu*

Ruošimo būdas

1. Pasirinkite CUSTOM (pasirinktinių nustatymų) funkciją ir nustatykite 7 ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
2. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
3. Sutarkuokite bulves, padėkite ant švaraus popierinio rankšluosčio ir suspauskite, kad pašalintumėte drėgmę.
4. Dideliame dubenyje sumaišykite kiaušinius, grietinę ir krienus. Sumaišykite su tarkuotomis bulvėmis ir gausiai pabarstykite druska.
5. Padenkite maždaug 1 stiklinę bulvių mišinio ant kiekvienos vaflių kepimo formos. Uždarykite dangtį ir kepkite apie 15 minučių, kol bulvės iškeps ir bus traškios. Norėdami suteikti bulvėms gelsvą atspalvį, viduryje kepimo patepkite jų paviršių išlydytu sviestu.
6. Tuo pat metu sumaišykite pomidorus, avokadą, raudoną svogūną, česnaką, čili pipirą ir kalendrą. Sumaišykite su citrinų sultimis, aliejumi ir pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.
7. Pateikite karštus „rosti“, pagardintus pomidorų padažu, mažais špinatais ir parmezano sūriu.



Su virtais rabarbarais ir vanilēs padažu

Su virtais rabarbarais ir vanilės padažu

PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS
12 vaflių **15** minučių **15** minučių



Sudedamosios dalys

2 ryšulėliai šviežių rabarbarų po 500 g (apipjaustyti ir nuplauti)
½ stiklinės cukraus
3 kiaušiniai (atskirti)
2 stiklinės pieno
1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
125 g išlydyto sviesto
1 stiklinė saldaus padažo miltelių
1¾ stiklinės kepiniams skirtų miltų
1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių
½ stiklinės cukraus pudros

Patiekama su tirštu kremu ir likusiais rabarbarais ir pagardinama cukraus glajumi

Ruošimo būdas

1. Supjaustykite rabarbaro kotą į 2 cm ilgio kubelius ir sudėkite į prikaistuvį. Įdėkite cukraus ir įpilkite 1 stiklinę vandens. Pakepkite ant mažos ugnies, kol rabarbaras suminkštės, bet nepraras savo formos. Išimkite, nukoškite ir atvėsinkite.
2. Dideliame inde sumaišykite kiaušinių trynius, pieną, vanilės ekstraktą ir išlydytą sviestą.
3. Dideliame dubenyje sumaišykite saldaus kremo miltelius, miltus, kepimo miltelius, druską ir cukrų ir padarykite duobutę centre.
4. Lėtai įpilkite kiaušinių ir pieno mišinį ir gerai išmaišykite. Įmaišykite pusę rabarbarų, o likusius palikite serviravimui.
5. Kiaušinių baltymus iki standumo išplakite elektriniu plaktuvu. Supilkite į vaflių tešlą.
6. Pasirinkite BELGIAN (belgiškų vaflių) funkciją ir nustatykite 5 ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
7. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
8. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite ½ puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu.
9. Patiekite šiltus vaflius su tirštu kremu ir likusiais rabarbarais ir apšlakstykite cukraus glajumi.



Su danišku feta sūriu ir špinatais

Su danišku feta sūriu ir špinatais



PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS

8

vafliai

10

minučių

10

minučių

Sudedamosios dalys

2 kiaušiniai (atskirti)

1½ stiklinės pieno

125 g išlydyto sviesto

1½ stiklinės kepiniams skirtų miltų

1 arbatinis šaukštelis druskos

150 g minkšto stambiai trupinto feta sūrio

¼ stiklinės tarkuoto parmezano sūrio

150 g šaldytų špinatų, kuriuos reikia atšildyti ir pašalinti perteklinę drėgmę

Patiekama su kepta kiauliena ir pomidorais

Ruošimo būdas

1. Pasirinkite BELGIAN (belgiškų vaflių) funkciją ir nustatykite 6 ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
2. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
3. Sumaišykite kiaušinių trynius, pieną ir sviestą.
4. Dideliame dubenyje sumaišykite miltus ir druską ir padarykite duobutę centre.
5. Lėtai įpilkite kiaušinių ir pieno mišinį, kol gausite vientisą masę. Įmaišykite feta sūrio gabalėlius ir špinatus.
6. Iki standumo išplakite kiaušinių baltymus ir lėtai įmaišykite juos į tešlą.
7. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite ½ puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu.
8. Patiekite su kepta kiauliena ir pomidorais.

A stack of golden-brown waffles is presented on a white plate. The waffles are topped with a generous dollop of white whipped cream, several fresh raspberries, and a drizzle of honey. The honey is dripping down the sides of the stack. In the background, a small white bowl contains more raspberries. The entire scene is set on a white surface with a white napkin and two wooden sticks visible in the foreground.

Su baltuoju šokoladu ir avietėmis

Su baltuoju šokoladu ir avietėmis

PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS

10
vaflių

10
minučių

15
minučių



Sudedamosios dalys

150 g smulkinto baltojo kulinarinio šokolado

½ stiklinės cukraus pudros

100 g sviesto

3 kiaušiniai

1½ stiklinės pieno

2 arbatiniai šaukšteliai vanilės ekstrakto

2¼ stiklinės kepiniams skirtų miltų

⅓ stiklinės baltojo šokolado gabalėlių

200 g šaldytų aviečių

Patiekama su avietėmis, plakta grietinėle ir medumi

Ruošimo būdas

1. Įdėkite šokoladą, cukrų ir sviestą į dubenėlį, kurį saugu naudoti mikrobangų krosnelėje, ir pakaitinkite 30 sekundžių 100 proc. pajėgumu. Išėmę iš mikrobangų krosnelės, pamaišykite ir vėl įdėkite, kol šokoladas išsilydys ir mišinys įgaus vientisą masę. Padėkite į šalį atvėsti.
2. Išplakite kiaušinius, pieną ir vanilės ekstraktą ir sumaišykite su šokolado mišiniu.
3. Sudėkite miltus į didelį dubenį ir sumaišykite su kiaušinių mišiniu, kol gausite vientisą masę, pridėkite baltojo šokolado gabalėlių ir aviečių ir gerai išmaišykite.
4. Pasirinkite CHOCOLATE (šokoladinių vaflių) funkciją ir nustatykite 5 ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
5. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
6. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite ½ puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu.
7. Patiekite vaflius su šviežiomis avietėmis, šlakeliu kremo ir apšlakstytus medumi.

Pastaba.

Šilti vafliai bus minkšti, tačiau atvėسę sukietės.



*Su prancūziška
duonele (brioche) ir marmeladu*

Su prancūziška duonele (brioche) ir marmeladu

PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS

8

vafliai

10

minučių

10

minučių



Sudedamosios dalys

4 kiaušiniai

1½ stiklinės pieno

¾ stiklinės grietinėlės

1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto

2 valgomieji šaukštai klevų sirupo

450 g vienos dienos senumo prancūziškos duonelės,

supjaustytos į 8 storus gabalėlius

40 g minkšto sviesto be druskos

½ stiklinės marmelado

Patiekama su šviežiomis braškėmis ir klevų sirupu

Ruošimo būdas

1. Pasirinkite CUSTOM (pasirinktinių nustatymų) funkciją ir nustatykite 10 ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
2. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
3. Sumaišykite kiaušinius, pieną, grietinėlę, vanilės ekstraktą ir klevų sirupą ir supilkite į negilų indą.
4. Patepkite sviestu kiekvieną riekelės pusę ir tolygiai paskleiskite marmeladą ant kiekvienos riekelės pusės.
5. Pamirkykite riekes kiaušinių mišinyje, kol duona permirks kiaušinių mišiniu. Atsargiai suspauskite riekes ant vaflų kepimo formų ir uždenkite dangtį. Kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas. Tą patį atlikite su likusia duonele ir kiaušinių mišiniu.
6. Patiekite šiltas su šlakeliu klevų sirupo ir pjaustytomis braškėmis.



Tradiciniai Belgijos Liežo vafliai

Tradicioniai Belgijos Liežo vafliai



PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS
16 vaflių **20** minučių **20** minučių

Sudedamosios dalys

7 g sausų mielių miltelių
½ stiklinės šilto pieno
50 g žaliavinio cukraus
575 g paprastų miltų
½ arbatinio šaukštelio druskos
200 g sviesto (minkšto)
Vanilės ekstrakto (pagal skonį)
2 dideli kiaušiniai
150 g belgiško perlų cukraus

Patiekama su klevų sirupu ir plaktu sviestu arba grietinėle

Ruošimo būdas

1. Ištirpinkite mieles pusėje kiekio šilto pieno su 1 arbatiniu šaukšteliu cukraus. Padėkite į šalį 10-15 minučių, kad mielės pradėtų veikti.
2. Sudėkite miltus, druską, sviestą, likusį cukrų, vanilės ekstraktą ir kiaušinius į elektrinio maišytuvo dubenį. Suplakite mišinį tešlai maišyti skirtu kabliu, kol mišinys atrodys purus.
3. Supilkite šiltą pieną ir dar šiek tiek paplakite.
4. Sudėkite suaktyvintų mielių mišinį ir maišykite, kol tešla nebelips prie dubens kraštų. Uždenkite su drėgnu skudurėliu ir padėkite 10 minučių į šalį.
5. Įdėkite perlų cukraus ir švelniai suminkykite, kol tešla tolygiai pasiskirstys.
6. Leiskite tešlai nusėsti 1 valandą ir supjaustykite į 80 g dydžio rutuliukus.
7. Pasirinkite BELGIAN (belgiškų vaflių) funkciją ir nustatykite 4 ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
8. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
9. Uždėkite tešlos rutuliuką ant kiekvienos vaflių kepimo formos ir uždenkite dangtį. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu.
10. Patiekite dosniai padengtus plakta grietinėle ar sviestu ir klevų sirupu.



Su triju sūrių suflē

Su trijų sūrių suflė

PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS

12
vaflių

15
minučių

15
minučių



Sudedamosios dalys

4 kiaušiniai (atskirti)

3 stiklinės pieno

125 g išlydyto sviesto

½ stiklinės tarkuoto parmezano sūrio

⅓ stiklinės tarkuoto „Provolone“ sūrio

½ stiklinės tarkuoto mocarela sūrio ir 1 puodelis 1 cm dydžio mocarela gabaliukų

2½ stiklinės paprastų miltų

3 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių

1 arbatinis šaukštelis kepimui tinkamos sodos

2 arbatiniai šaukšteliai jūros druskos

⅓ stiklinės smulkiai pjaustytų laiškinių česnakų

Patiekama su traškia kiauliena ir gražgarstėmis.

Ruošimo būdas

1. Pasirinkite BELGIAN (belgiškų vaflių) funkciją ir nustatykite 5 ant skrudinimo valdymo rankenėlės. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
2. Sudėkite kiaušinių trynius, pieną ir išlydytą sviestą ir įmaišykite, kol gausis vientisa masė.
3. Dideliame dubenyje sumaišykite sūrius, miltus, kepimo miltelius, kepimo sodą ir druską ir padarykite duobutę centre.
4. Įpilkite kiaušinių ir pieno mišinį ir gerai išmaišykite.
5. Kiaušinių baltymus iki standumo išplakite elektriniu plaktuvu. Įmaišykite į vaflių tešlą kartu su pjaustytais česnakų laiškais.
6. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite ½ puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu.
7. Patiekite su traškia kiauliena, namuose keptomis pupelėmis ir gražgarstėmis.



Su kukurūzais ir traškia kicauliena

Su kukurūzais ir traškia kiauliena

PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS

10
vaflių

15
minučių

15
minučių



Sudedamosios dalys

2 valgomieji šaukštai aliejaus

250 g griežinėlių kiaulienos
šoninės (nupjauti odelę ir smulkiai
supjaustyti)

4 kiaušiniai

600 ml pasukų

$\frac{3}{4}$ stiklinės augalinio aliejaus
(saulėgrąžų arba rapsų)

$1\frac{1}{4}$ stiklinės kepiniams skirtų miltų

$1\frac{1}{4}$ stiklinės smulkių kukurūzų miltų

1 valgomasis šaukštas cukraus
pudros

1 arbatinis šaukštelis druskos

Šviežiai sumaltų juodųjų pipirų

2 stiklinės šviežių kukurūzų grūdų
(apie 2 kukurūzų burbuoles)

$\frac{1}{4}$ stiklinės smulkintų petražolių

*Patiekama su be lukšto virtais
kiaušiniais, kepta kiauliena, špinatais
ir pesto padažu*

Ruošimo būdas

1. Pakaitinkite aliejų keptuvėje ant vidutinės kaitros ugnies. Sudėkite kiaulieną ir kepkite 5-6 minutes arba tol, kol ji taps traški; išimkite ir nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.
2. Į didelį dubenį sudėkite kiaušinius, pasukas ir augalinį aliejų ir gerai išmaišykite.
3. Dideliame dubenyje sumaišykite miltus, kukurūzų miltus, cukrų ir druską ir padarykite duobutę centre.
4. Lėtai įmaišykite kiaušinių ir pasukų mišinį, kol suformuosite vientisą tešlą su vos keliais gumulėliais, ir sudėkite kiaulieną bei kukurūzus.
5. Pasirinkite BUTTERMILK (vaflių iš pasukų) funkciją ir nustatykite 5 ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
6. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
7. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite $\frac{1}{2}$ puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu.
8. Patiekite su špinatų lapais, kepta kiauliena, be lukšto virtais kiaušiniais ir šlakeliu pesto padažo.



Su pienišku šokoladu ir riešutu sviestu

Su pienišku šokoladu ir riešutų sviestu



PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS

12
vaflių

15
minučių

15
minučių

Sudedamosios dalys

200 g pieniško šokolado, susmulkinto
100 g nesūdyto sviesto, supjaustyto kubeliais
3 kiaušiniai
2 puodeliai pieno
2 arbatiniai šaukšteliai vanilės ekstrakto
2½ puodelio grynų miltų
½ puodelio labai smulkaus cukraus
2 valgomieji šaukštai kakavos miltelių
3 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių
300 g (apie 30 vnt.) Reese riešutų sviesto puodeliai, stambiai susmulkinti

Patiekite su sutraiškyltais riešutais, valgomaisiais ledais ir grietinėle

Ruošimo būdas

1. Sudėkite šokoladą ir sviestą į dubenėlį, kurį saugu naudoti mikrobangų krosnelėje, ir pakaitinkite 30 sekundžių 100 proc. pajėgumu. Išėmę pamaišykite ir tęskite, kol šokoladas ir sviestas išsilydys, o mišinys taps vientisas. Padėkite į šalį, kad mišinys šiek tiek atvėstų.
2. Išmaišykite kiaušinius, pieną ir vanilę dideliame inde ir įmaišykite atvėsintą šokolado mišinį, kol gausis vientisa masė.
3. Dideliame dubenyje sumaišykite miltus, cukrų, kakavos miltelius ir kepimo miltelius ir padarykite duobutę centre.
4. Įpilkite kiaušinių mišinį ir viską gerai išmaišykite, kad gautųsi vientisa masė su nedideliais gumulėliais; sudėkite smulkinto riešutų sviesto gabalėlius.
5. Pasirinkite CHOCOLATE (šokolado vaflių) funkciją ir nustatykite 5 ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
6. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
7. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite ½ puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu.
8. Patiekite su smulkintais žemės riešutais ir grietinėle arba ledais.



Su lipniu datuliy ir irisiniy saldainiy padažu

Su lipniu datulių ir irisinių saldainių padažu



PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS

8

vafLIAI

25

minučių

10

minučių

Sudedamosios dalys

300 g smulkintų datulių be kauliukų

1½ stiklinės vandens

1 arbatinis šaukštelis kepimui

tinkamos sodos

4 kiaušiniai

1 stiklinė pieno

200 g sviesto be druskos (išlydyto ir atvėsinto)

2 arbatiniai šaukšteliai vanilės ekstrakto

3 stiklinės kepiniams skirtų miltų

⅓ stiklinės žaliavinio cukraus

Irisinių saldainių padažui

100 g sviesto

1 stiklinė rudojo cukraus

300 ml grietinėlės

Patiekama su vanilniais ledais ar grietinėle

Ruošimo būdas

1. Sudėkite datules ir vandenį į prikaistuvį ir leiskite užvirti ant vidutinės kaitros ugnies. Virkite 5 minutes. Atvėsinkite ir sumaišykite su kepimui tinkama soda. Palikite atvėsti 10 minučių.
2. Į didelį dubenį sudėkite kiaušinius, pieną, sviestą ir vanilę ir gerai išmaišykite.
3. Dideliame plakimui skirtame dubenyje sumaišykite miltus ir cukrų ir padarykite duobutę centre.
4. Lėtai supilkite kiaušinių ir pieno mišinį bei suminkštėjusias datules, kol gausis vientisa masė.
5. Pasirinkite CLASSIC (klasikinių vaflių) funkciją ir nustatykite 6 ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
6. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
7. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite ½ puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas. Padėkite į šalį.
8. Norėdami pagaminti irisinių saldainių padažą, sudėkite sviestą, rudąjį cukrų ir grietinėlę į prikaistuvį ir maišykite, kol viskas išsilydys. Užkaitinkite ir virkite 5 minutes arba tol, kol masė taps tiršta ir sirupo konsistencijos.
9. Patiekite vaflius su irisinių saldainių padažu ir ledais.



Su karštu obuolių pyragu ir kokoso trupiniais

Su karštu obuolių pyragu ir kokoso trupiniais



PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS

12
vaflių

20
minučių

15
minučių

Sudedamosios dalys

4 kiaušiniai
2 stiklinės pieno
200 g sviesto be druskos (išlydyto ir atvėsinto)
2 arbatiniai šaukšteliai vanilės ekstrakto
3 stiklinės kepiniams skirtų miltų
1 arbatinis šaukštelis malto cinamono
 $\frac{1}{4}$ stiklinės cukraus pudros
 $\frac{1}{4}$ puodelio rudojo cukraus
400 g obuolių pyrago skardinėje

Trupiniams

2 valgomieji šaukštai kokoso drožlių
 $\frac{1}{4}$ stiklinės avižų
 $\frac{1}{4}$ stiklinės paprastų miltų
 $\frac{1}{4}$ stiklinės rudojo cukraus
60 g sviesto

Patiekama su trupiniais, obuolių skiltelės ir vanilinais ledais

Ruošimo būdas

1. Trupinių paruošimas. Dubenėlyje sumaišykite kokoso drožles, avižas, miltus ir cukrų. Į mišinį pirštais įtrinkite sviestą. Įkaitinkite didelę keptuvę ant vidutinės kaitros ugnies. Sudėkite avižų mišinį ir kepkite 8-10 minučių, dažnai maišydami, kol jis taps auksinės spalvos, traškus ir trupus. Išimkite ir pilnai atvėsinkite.
2. Vaflių gaminimui i didelį dubenį sudėkite kiaušinius, pieną, sviestą ir vanilę ir gerai išmaišykite.
3. Dideliame maišymui skirtame dubenyje sumaišykite miltus, cinamoną ir cukrų ir padarykite duobutę centre.
4. Lėtai įmaišykite kiaušinių ir pieno mišinį, kol susiformuos vientisa masė. Įmaišykite obuolių pyragą skardinėje.
5. Pasirinkite CLASSIC (klasikinių vaflių) funkciją ir nustatykite 6 ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
6. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
7. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite $\frac{1}{2}$ puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu.
8. Patiekite su ant viršaus pabarstytais trupiniais, vanilinais ledais ir obuolių skiltelėmis.

A waffle cake, known as 'sušio pyragas', is presented on a white plate. The cake is a tall, rectangular stack of waffles, with a slice cut out to reveal a thick, creamy filling of ricotta cheese. The filling is studded with small pieces of passion fruit pulp. The waffles are golden-brown and dusted with powdered sugar. A small pool of passion fruit sauce is visible on the plate next to the cake. In the background, a white tablecloth is set with a white glass and a martini glass. In the foreground, a wooden fork and a glass jar containing passion fruit pulp are visible.

Su citrininiu rikota sūrio pyragu

Su citrininiu rikota sūrio pyragu

PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS

12
vaflių

20
minučių

15
minučių



Sudedamosios dalys

4 kiaušiniai (atskirti)

2½ stiklinės pieno

200 g sviesto be cukraus (išlydyto ir atvėsinto)

2 arbatiniai šaukšteliai vanilės ekstrakto

3 stiklinės kepiniams skirtų miltų

¼ stiklinės cukraus pudros

Citrininio sūrio pyrago užpildui

400 g pūrus rikota sūrio

½ stiklinės citrinų skonio varškės

1 stiklinė kvapiojo pasifloro minkštimo (apie 16 g)

½ stiklinės cukraus glajaus

Ruošimo būdas

1. Į didelį dubenį sudėkite kiaušinių trynius, pieną ir vanilę ir gerai išmaišykite.
2. Dideliame plakimui skirtame dubenyje sumaišykite miltus ir cukrų ir padarykite duobutę centre.
3. Lėtai įmaišykite kiaušinių ir pieno mišinį, kol susiformuos vientisa masė.
4. Kiaušinių baltymus išplakite iki standumo elektriniu plaktuvu. Lėtai įmaišykite išplaktus kiaušinių baltymus į tešlą.
5. Pasirinkite BELGIAN (belgiškų vaflių) funkciją ir nustatykite 6 ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
6. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
7. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite ½ puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas. Padėkite į šalį, kad pilnai atvėstų.
8. Suplakite rikota sūrį ir citrinų skonio varškę, kol gausis vientisa masė, ir padėkite į šalį.
9. Ruošdami kvapiojo pasifloro įdarą, sudėkite šaukštu išskaptuotą minkštimą į vidutinio dydžio prikaistuvį ir įpilkite ½ stiklinės vandens ir cukraus glajaus. Maišykite ant vidutinės ugnies 5 minutes arba kol gausis tiršta sirupo konsistencijos masė. Nuimkite ir atvėsinkite.
10. Patiekdami perpjaukite kiekvieną vaflį per pusę įstrižai ir pertepkite citrininio sūrio torto įdaru. Patiekite 2 vaflius kiekvienam asmeniui ir apšlakstykite kvapiojo pasifloro padažu.



Su pietietiška kepta vištiena ir klevų sirupu

Su pietietišškai kepta vištiena ir klevų sirupu



PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS

6

vafliai

30

minučių

40

minučių

Sudedamosios dalys

4 kiaušiniai
600 ml pasukų
¾ stiklinės augalinio aliejaus
(saulėgrąžų arba rapsų)
2½ stiklinės kepiniams skirtų miltų
⅓ stiklinės cukraus pudros
1 arbatinis šaukštelis druskos

Kepta vištiena

600 ml pasukų
2 kiaušiniai
12 vištienos gabalėlių su kaulu
(sparneliai, kulšėlės ir šlaunelės)
2 stiklinės paprastų miltų
3 arbatiniai šaukšteliai druskos ir
maltų baltųjų pipirų
2 valgomieji šaukštai baltojo cukraus
1½ valgomieji šaukštai paprikos
miltelių
3 arbatiniai šaukšteliai česnako
miltelių ir svogūnų miltelių
2 arbatiniai šaukšteliai aitriosios
paprikos
1 arbatinis šaukštelis džiovintų
čiobrelių
Augalinio aliejaus kepimui

*Patiekama su plaktu sviestu ir klevų
sirupu*

Ruošimo būdas

1. Vištienos ruošimas. Dideliame dubenyje suplakite pasukas ir kiaušinius. Sudėkite vištienos gabalėlius, kad šie gerai pasidengtų mišiniu.
2. Į didelį plokščią indą sudėkite miltus, druską ir pipirus bei likusius prieskonius.
3. Apvoliokite vištieną miltų mišinyje ir padėkite į šoną, kol padengsite visus vištienos gabalėlius. Po to apvoliokite kiaušinių ir pasukų mišinyje ir vėl miltų mišinyje. Padėkite į šaldytuvą 30 minučių.
4. Įkaitinkite aliejų gruzdintuvėje iki 160oC arba naudokite didelę gruzdinimui skirtą keptuvę ir įkaitinkite virš vidutinės kaitros ugnies. Kepkite vištieną porcijomis apie 10-15 minučių arba kol ji įgaus gelsvą atspalvį ir iškeps iki kaulo.
5. Kol ruošite vaflius, padėkite iškeptą vištieną neuždengtą į šiltą orkaitę (150oC).
6. Vaflių ruošimas. Į didelį dubenį sudėkite kiaušinius, pasukas ir augalinį aliejų ir gerai išmaišykite.
7. Dideliame dubenyje sumaišykite miltus, cukrų ir druską ir padarykite duobutę centre.
8. Lėtai įmaišykite kiaušinių ir pasukų mišinį, kad suformuotumėte vientisą tešlą su vos keliais gumulėliais. Jei tešla pernelyg tiršta, įmaišykite 1-2 valgomuosius šaukštus pasukų, kad ją praskiestumėte.
9. Pasirinkite BUTTERMILK (vaflių iš pasukų) funkciją ir nustatykite 6 ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
10. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
11. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite ½ puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu.
12. Patiekite po 2 vaflius ant kiekvienos lėkštės su 2 gabalėliais keptos vištienos. Pagardinkite šaukšteliu plakto sviesto ir apšlakstykite klevų sirupu.



Su australiška „vegemite” pasta ir čederio sūriu

Su australiška „vegemite“ pasta ir čederio sūriu

PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS

12
vaflių

15
minučių

15
minučių



Sudedamosios dalys

4 kiaušiniai

2½ stiklinės pieno

200 g sviesto be druskos (išlydyto ir atvėsinto)

3 stiklinės kepiniams skirtų miltų

2 stiklinės tarkuoto čederio sūrio

⅓ stiklinės „vegemite“ pastos

Patiekama su keptomis pupelėmis

Ruošimo būdas

1. Į didelį dubenį sudėkite kiaušinius, pieną ir sviestą ir gerai išmaišykite.
2. Dideliame dubenyje sumaišykite miltus ir pusę sūrio ir padarykite duobutę centre.
3. Lėtai įmaišykite kiaušinių ir pieno mišinį, kol gausis vientisa masė.
4. Įmaišykite kupinus arbatinius šaukštelių „vegemite“ pastos į tešlą ir švelniai išmaišykite, kad ši pilnai įsilietų į tešlą.
5. Pasirinkite CLASSIC (klasikinių vaflių) funkciją ir nustatykite 5 ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
6. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
7. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite ½ puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite ¾ laiko. Atidarykite dangtį ir greitai užbarstykite tarkuoto čederio sūrio ant vaflių. Uždarykite dangtį ir toliau kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas.
8. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu ir patiekite su šiltomis keptomis pupelėmis.



*Su cukinija, prosčiuto kumpiu
ir parmezano sūriu*

Su cukinija, prosčiuto kumpiu ir parmezano sūriu

PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS
12 vaflių **30** minučių **40** minučių



Sudedamosios dalys

1 smulkiai sutarkuotas mažas svogūnas
1 sutarkuota cukinija
3 stiklinės paprastų miltų
3 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių
1 arbatinis šaukštelis jūros druskos
½ stiklinės tarkuoto parmezano sūrio
4 kiaušiniai
2½ stiklinės pieno
200 g sviesto be druskos (išlydyto ir atvėsinto)

Saldus pomidorų padažas

1 valgomas šaukštas alyvuogių aliejaus
1 mažas supjaustytas svogūnas
1 mažas supjaustytas raudonasis čili pipiras
2 valgomieji šaukštai pomidorų pastos
420 g konservuotų pjaustytų pomidorų
1 valgomas šaukštas rudojo cukraus

*Patiekama su prosčiuto kumpiu,
pomidorų padažu ir vyšniniais
pomidorais*

Ruošimo būdas

1. Ruošdami padažą pakaitinkite aliejų vidutinio dydžio keptuvėje ant vidutinės kaitros ugnies. Sudėkite svogūną ir čili pipirą ir kepkite 2-3 minutes arba tol, kol jie suminkštės. Sudėkite pomidorų padažą ir dar pakepkite 1 minutę.
2. Sumaišykite konservuotus pomidorus, rudąjį cukrų ir 1 puodelį vandens. Užkaitinkite, sumažinkite ugnį iki mažos ir virkite 15 minučių arba tol, kol masė taps tiršta. Išlaikykite masę šiltą.
3. Ruošdami vaflius, į didelį dubenį sudėkite svogūnus, cukiniją, miltus, kepimo miltelius, druską ir parmezano sūrį ir gerai išmaišykite.
4. Dideliame dubenyje sumaišykite kiaušinius, miltus ir sviestą ir sudėkite cukiniją bei miltų mišinį.
5. Pasirinkite CLASSIC (klasikinių vaflių) funkciją ir nustatykite 6 ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
6. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
7. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite ½ puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu.
8. Patiekite šiltus vaflius su pomidorų padažu, prosčiuto kumpiu ir šviežiais vyšniniais pomidorais.



Su kokosu, citrinos žievelių ir rambutano sirupu

Su kokosų, citrinos žievelių ir rambutano sirupu

PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS

8

vafliai

35

minutės

30

minučių



Sudedamosios dalys

2 stiklinės kepiniams skirtų miltų

1/3 stiklinės cukraus pudros

1 stiklinė kokoso drožlių ir papildomai 1/4 stiklinės garnyriui

1/2 arbatinio šaukštelio kepimo miltelių

420 g konservuoto kokosų pieno

3 kiaušiniai

1/3 puodelio kokosų aliejaus

Citrinų ir rambutano sirupui

2 citrinų žievelės ir sultys

565 g konservuoto rambutano, nusausinto (neišpilkite sirupo)

1/3 stiklinės cukraus pudros

Patiekama su kokosiniais ledais ir mėtos šakelėmis ir likusiomis skrudintomis kokoso drožlėmis

* Kokosų aliejų galima pakeisti augaliniu aliejumi

Ruošimo būdas

1. Sirupo ruošimas. Į prikaistuvį sudėkite citrinų žievelės ir sultis su rambutano sirupu ir 1/2 stiklinės vandens. Įdėkite cukraus ir leiskite užvirti. Sumažinkite ugnį iki mažos ir virkite 15 minučių arba kol masė sumažės per pusę. Įmaišykite rambutaną ir virkite, kol masė taps tiršta ir sirupo konsistencijos. Padėkite į šalį.
2. Paskrudinkite 1/4 stiklinės kokoso drožlių įkaitintoje orkaitėje apie 1-2 minutes arba tol, kol jos įgaus gelsvą atspalvį. Išimkite ir padėkite į šalį.
3. Vaflių ruošimas. Sumaišykite miltus, cukrų, neskrudintas kokoso drožles ir kepimo miltelius į didelį maišymui skirtą dubenį. Centre suformuokite duobutę.
4. Sumaišykite kokosų pieną, kiaušinius ir kokosų aliejų ir įpilkite į sausus ingredientus. Gerai viską sumaišykite. Tešloje gali matytis keletas gumulėlių.
5. Pasirinkite CLASSIC (klasikinių vaflių) funkciją ir nustatykite 5 ant skrudinimo valdymo rankenėlės.
6. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
7. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite 1/2 puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu.
8. Patiekdami uždėkite du vaflius vieną ant kito ir užpilkite rambutano sirupu, uždėkite kokosinių ledų, mėtos šakelę ir apibarstykite skrudintomis kokoso drožlėmis.



Su šokoladu ir medaus koriu

Su šokoladu ir medaus koriu

PORCIJŲ SKAIČIUS PARUOŠIMO LAIKAS KEPIMO LAIKAS
12 vaflių **15** minučių **15** minučių



Sudedamosios dalys

200 g juodojo trupinto saldžiai
kartaus šokolado (70% kakavos)
100 g nesūdyto sviesto (supjaustyto
gabalėliais)
3 kiaušiniai
2 stiklinės pieno
2 arbatiniai šaukšteliai vanilės
ekstrakto
2¾ stiklinės paprastų miltų
3 arbatiniai šaukšteliai kepimo
miltelių
1 stiklinė cukraus pudros
1 arbatinis šaukštelis druskos
150 g šokoladinio medaus korio,
supjaustyto dideliais 3 cm gabalėliais
ir papildomas kiekis garnyrui

*Patiekama su vanilinais ir
šokoladiniais ledais*

Ruošimo būdas

1. Pasirinkite CHOCOLATE (šokoladinių vaflių) funkciją ir nustatykite 5 ant skrudinimo valdymo rankenėlės. Įkaitinkite keptuvę, kol mirksi oranžinė lemputė ir išnyksta užrašas „HEATING“ (kaitinama).
2. Sudėkite šokoladą ir sviestą į dubenėlį, kurį saugu naudoti mikrobangų krosnelėje, ir pakaitinkite 30 sekundžių 100 proc. pajėgumu. Išėmę išmaišykite ir tęskite, kol šokoladas ir sviestas išsilydys, o mišinys taps vientisos konsistencijos. Padėkite į šalį, kad mišinys šiek tiek atvėstų.
3. Išmaišykite kiaušinius, pieną ir vanilę dideliame inde ir įmaišykite į atvėsintą šokolado mišinį.
4. Dideliame dubenyje sumaišykite miltus, kepimo miltelius, cukrų ir druską ir padarykite duobutę centre.
5. Įpilkite kiaušinių mišinį ir išplakite iki purumo. Įmaišykite supjaustytą medaus korio gabalėlį.
6. Naudodami tešlos dozavimui skirtą puodelį, įpilkite ½ puodelio tešlos į kiekvieną vaflių kepimo formą. Uždarykite dangtį ir kepkite tol, kol baigiasi laikmatyje rodomas laikas ir 3 kartus nuskamba garsinis signalas. Tą patį atlikite su likusiu tešlos kiekiu.
7. Patiekite po 2 vaflius, padengtus kaušeliu vanilinių ir šokoladinių ledų ir su papildomai supjaustytu medaus koriu.

Pastaba.

Ką tik iškepti vafliai būna minkšti, tačiau atvėسę sukietėja.

the Smart Waffle™

Su grioveliu, apsaugančiu nuo tešlos išsiliejimo, ir „Waffle IQ™“ sistema



Sage® by heston
blumenthal®