

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



4-Slice Belgian Waffle Maker

WAF-150 SERIES

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handle.
3. To protect against fire, electrical shock, and injury to persons, **DO NOT IMMERS**E CORD, PLUG, OR UNIT in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Cuisinart® Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may result in fire, electrical shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Always unplug the unit when finished baking waffles.
13. To safely disconnect power at any time, remove the plug from the outlet.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, REPAIR SHOULD BE DONE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL. NO USER SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE.**
16. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet.

When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

CONTENTS

Important Safeguards	2
Parts and Features	3
Before The First Use	3
Operating Instructions	4
Cleaning, Care and Maintenance	4
Storage	4
Warranty	5

PARTS AND FEATURES

1. **Housing** – Elegant brushed stainless steel with embossed Cuisinart® logo.
2. **Lid Handle** – Durable, easy-lift handle.
3. **Baking Plates** – Die-cast aluminum plates bake four deep-pocket Belgian waffles.
4. **Temperature Slide Control** – Five adjustable browning settings.
5. **Indicator Lights** – Red indicator light signals power ON; green indicator light signals when waffle maker is ready to bake and when waffles are cooked and ready to eat.
6. **Cord Storage (not shown)** – Cord wraps around the back of the unit, and unit stands on back end for storing (see page 4).
7. **Rubber Feet** – Feet keep unit steady and won't mark countertop.
8. **Locking Lid** – For upright storage.
9. **BPA-Free** – All parts that come in contact with food are BPA free.

BEFORE THE FIRST USE

Remove all packaging and any promotional labels or stickers from your waffle maker. Be sure that all parts (listed in, **Parts and Features**) of your new waffle maker have been included before discarding any packaging materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date.

Before using your Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker for the first time, wipe housing and baking plates with a damp cloth to remove any dust from the warehouse or shipping.

Note: The Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker has been treated with a special nonstick coating. Before the first use, we suggest you season the grids with cooking spray or flavorless vegetable oil. If using oil, apply it with a paper towel or pastry brush. You may find it helpful to repeat this process before each use of the waffle maker.



OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the closed waffle maker on a clean, flat surface where you intend to use it.
2. Plug the power cord into a standard electrical outlet.
3. Move the temperature slide control to the desired browning setting – setting #1 for the lightest color waffles and setting #5 for the darkest color waffles.

The red indicator light will turn on to signal that the power is on and the unit will begin to heat. When the waffle maker has reached desired temperature, the green indicator light will turn on. You are now ready to begin.



Note: The first time you use your waffle maker it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal, and common to appliances with a nonstick surface.

4. Lift lid of waffle maker by grasping the handle and pushing up in one fluid motion. Lid will stay open at a 105° position until you lower it.



5. Pour batter onto the center of the lower waffle grid. Use a heat-proof spatula to spread batter evenly over the grid. Close the lid. The green light will turn off but the red light will stay illuminated.

6. Baking time is determined by the browning level that you chose in Step 3. It may take up to 6 minutes to bake your waffles on setting #5.
7. When the waffles are ready, the green light will turn on. Remove the waffles by gently loosening the edges with a heat-proof plastic spatula or wooden spatula. Never use metal utensils, as they will damage the nonstick coating.
8. When you are finished baking, unplug the power cord from the wall outlet. Allow the waffle maker to cool down completely before handling.

CLEANING, CARE AND MAINTENANCE

Once you have finished baking, remove plug from electrical outlet. Leave lid open so grids begin to cool. Allow waffle maker to cool down completely before handling.

Never take your waffle maker apart for cleaning. Simply brush crumbs from grooves, and absorb any excess cooking oil by wiping with a dry cloth or paper towel.

You may also clean the grids by wiping with a damp cloth to prevent staining and sticking from batter or oil buildup. **Be certain grids have cooled completely before cleaning.** If batter adheres to plates, simply pour a little cooking oil onto the baked batter and let stand approximately 5 minutes, allowing it to soften for easy removal.

To clean exterior, wipe with a soft dry cloth. Never use an abrasive cleanser or harsh pad. **NEVER IMMERSE CORD, PLUG OR UNIT IN WATER OR OTHER LIQUID. NEVER WASH UNDER TAP WATER.**

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

STORAGE/ LOCKING LID

Store with cord wrapped securely under base. For compact storage, stand waffle maker on back end with control panel facing up.

The waffle maker has been designed with a special latching feature so the lid stays closed during storage.



WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, <https://cuisinart.registria.com> for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at 800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>. Or call our toll-free customer service department at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Your Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

TIPS TO MAKE PERFECT WAFFLES

- Setting #1 will produce the lightest color waffles. Setting #5 will produce the darkest color waffles. Experiment to determine which setting produces the best waffle color for you.
- For evenly filled waffles, pour the batter onto the center of the lower grid and spread out evenly to the edges. The entire lower grid should be filled.
- We recommend using 2 cups of batter to fill the lower grid. **NOTE:** For thinner batters, both boxed and homemade, we recommend using a scant 2 cups of batter and spreading it evenly among the four waffle grids.
- Waffles are best when made to order, but baked waffles may be kept warm in a 200°F oven. Place them in a baking pan or wrap in foil while in the oven. Waffles wrapped in foil may lose their crispiness.
- Baked waffles may be frozen. Allow to cool completely, then place in plastic food storage bag. Use waxed paper to keep waffles separated. Reheat in a toaster or toaster oven when ready to eat.

SUGGESTED TOPPINGS

Fruit syrups, warm fruit compote, fresh berries, chopped fruit, yogurt, chopped nuts, powdered sugar, whipped cream, ice cream or chocolate sauce.

RECIPES

Waffle Mix	6
Waffle Mix Waffles	7
Basic Waffles	7
Nutty Wheat Waffles	8
Chocolate Brownie Waffles	8
Apple Walnut Waffles	9
Cinnamon Pecan Waffles	9
Banana Walnut Waffles	10
Pumpkin Walnut Waffles	10
Oatmeal Raisin Waffles	11
Lemon Waffles	11
Multigrain Waffles	12
Buttermilk Waffles	12

Gluten-Free Waffles	13
Whole Wheat Berry Waffles	13
Savory Cheddar Chive Waffles	14
Blueberry Maple Syrup	14

ABOUT THE RECIPES

Nutritional information is based on number of servings indicated. If a recipe produces a range of servings, information is based on the highest serving yield for that particular recipe.

Waffle Mix

Having a batch of this mix at the ready will allow you to make one batch of four waffles at a time. Just prepare as much or as little as you need. Our version is much healthier than purchased mixes.

Makes about 7 cups of mix, enough to make 16 waffles

- 5 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 cup wheat germ**
- 1 cup buttermilk powder***
- 3 tablespoons granulated sugar**
- 3 tablespoons baking powder**
- 2¼ teaspoons kosher salt**
- 1½ teaspoons baking soda**
- ¾ teaspoon cream of tartar**

1. Using a whisk, combine all ingredients thoroughly in a large mixing bowl.
2. Store in an airtight container in a cool, dry place for up to 6 months. You can store in the refrigerator for ultimate freshness.

*Buttermilk powder is available in most grocery stores. If you cannot find it, substituting nonfat dry milk is acceptable, but the results will not be as moist.

Waffle Mix Waffles

Makes 4 waffles

- 1¾ cups Waffle Mix (See Waffle Mix recipe)**
- ¾ cup reduced-fat milk**
- 1 large egg, lightly beaten**
- 1½ tablespoons vegetable oil**

1. Put all the ingredients into a medium mixing bowl. Whisk until smooth. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker to desired setting.
3. Pour all of the batter (about 2 cups) onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. Ready light will go off. When light turns green again, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. For best results, serve immediately with desired toppings.

Nutritional information per waffle:

*Calories 296 (27% from fat) • carb. 43g • pro. 11g
• fat 9g • sat. fat 2g • chol. 62mg • sod. 420mg
• calc. 310mg • fiber 2g*

Basic Waffles

Fresh, homemade waffles make breakfast a special occasion. Freeze the extras to use when time is short.

Makes 8 waffles

- 3 cups unbleached, all-purpose flour**
- 3 tablespoons granulated sugar**
- 2 tablespoons baking powder**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 1¾ cups reduced-fat milk**
- ½ cup vegetable oil**
- 2 large eggs, lightly beaten**

1. Combine all ingredients, in order listed, in a large mixing bowl; whisk until well blended and smooth. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker to desired setting.
3. Pour 2 cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. Ready light will go off. When light turns green again, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

*Calories 375 (44% from fat) • carb. 44g • pro. 8g
• fat 18g • sat. fat 2g • chol. 57mg • sod. 627mg
• calc. 279mg • fiber 1g*

Nutty Wheat Waffles

Wholesome wheat flavor combined with crunchy pecans makes a delicious breakfast, brunch or snack. Top with warm fruit compote or syrup.

Makes 8 waffles

- 1½ cups unbleached, all-purpose flour**
- ½ cup whole wheat flour**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 1 tablespoon baking powder**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 2 cups reduced-fat milk**
- ⅓ cup vegetable oil**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- ½ cup finely chopped pecans, walnuts, almonds, or hazelnuts**

1. Combine all ingredients, except the nuts in order listed, in a large mixing bowl; whisk until just combined. First whisk until smooth, then add nuts. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker to desired setting.
3. Pour 2 cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. Ready light will go off. When light turns green again, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 396 (45% from fat) • carb. 45g • pro. 10g
• fat 20g • sat. fat 3g • chol. 86mg • sod. 600mg
• calc. 412mg • fiber 1g

Chocolate Brownie Waffles

Kids will love having chocolate for breakfast, but these waffles also make for a delicious dessert when topped with whipped cream or ice cream and berries.

Makes 12 waffles

- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- ¾ cup granulated sugar**
- ¾ cup unsweetened cocoa powder, sifted**
- 1 tablespoon baking powder**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- 2 cups reduced-fat milk**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ¼ cup vegetable oil**
- ⅔ cup semisweet mini chocolate morsels**
- ½ cup chopped walnuts or pecans**

1. Combine the flour, sugar, cocoa powder, baking powder, baking soda, salt, and cinnamon in a large mixing bowl; whisk to blend. Add the milk, eggs and vanilla extract. Whisk until just combined. Stir in oil until completely combined. Fold in morsels and nuts. Let batter rest 5 minutes.
2. Preheat the Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker to desired setting.
3. Pour 2 cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. Ready light will go off. When light turns green again, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 460 (36% from fat) • carb. 63g • pro. 11g
• fat 19g • sat. fat 8g • chol. 74mg • sod. 405mg
• calc. 225mg • fiber 4g

Apple Walnut Waffles

Served with warm maple syrup, these waffles are a comforting fall treat.

Makes 12 waffles

- 1/4 cup packed light brown sugar**
- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1/3 cup whole wheat flour**
- 1/3 cup wheat germ**
- 4 1/2 teaspoons baking powder**
- 3/4 teaspoon kosher salt**
- 1/2 teaspoon ground cinnamon**
- 2 cups reduced-fat milk**
- 3 large eggs, lightly beaten**
- 1/2 cup vegetable oil**
- 3/4 teaspoon pure vanilla extract**
- 1/2 medium to large apple, peeled, cored and finely diced or shredded**
- 1/2 cup chopped walnuts**

1. Crumble the brown sugar into a large mixing bowl to remove any lumps. Add the flours, wheat germ, baking powder, salt and cinnamon. Whisk to blend. Add the milk, eggs, oil, and vanilla; whisk until just combined. Stir in the apple and walnuts. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker to desired setting.
3. Pour 2 cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. Ready light will go off. When light turns green again, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

*Calories 449 (50% from fat) • carb. 45g • pro. 12g
• fat 25g • sat. fat 3g • chol. 85mg • sod. 564mg
• calc. 361mg • fiber 3g*

Cinnamon Pecan Waffles

Top these tasty waffles with warm maple syrup and fresh fruit.

Makes 8 waffles

- 2 tablespoons packed light brown sugar**
- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 tablespoon baking powder**
- 1/2 teaspoon baking soda**
- 1 1/2 teaspoons ground cinnamon**
- 1/2 teaspoon kosher salt**
- 1 1/2 cups reduced-fat milk**
- 1/3 cup vegetable oil**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 2/3 cup chopped pecans**

1. Crumble the brown sugar into a large mixing bowl to remove any lumps. Add the flour, baking powder, baking soda, cinnamon and salt. Whisk to combine. Add the milk, oil and eggs; whisk until blended and smooth. Stir in the chopped pecans. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker to desired setting.
3. Pour 2 cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. Ready light will go off. When light turns green again, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

*Calories 434 (56% from fat) • carb. 39g • pro. 10g
• fat 28g • sat. fat 3g • chol. 69mg • sod. 483mg
• calc. 355mg • fiber 3g*

Banana Walnut Waffles

Classic waffle for a weekend brunch.

Makes 8 waffles

- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 1 teaspoon baking powder**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 1¼ cups reduced-fat milk**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- ⅓ cup vegetable oil**
- 2 medium ripe bananas, mashed (about 1 cup)**
- ½ cup chopped walnuts**

1. Using a whisk, combine the flour, sugar, baking soda, and salt in a large mixing bowl. Add the milk, baking powder, eggs and oil and whisk until just combined. Stir in banana and walnuts until incorporated. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker to desired setting.
3. Pour 2 cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. Ready light will go off. When light turns green again, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 349 (45% from fat) • carb. 40g • pro. 9g
• fat 18g • sat. fat 2g • chol. 56mg • sod. 670mg
• calc. 105mg • fiber 2g

Pumpkin Walnut Waffles

For a change, you may substitute dried cranberries, raisins or even mini chocolate morsels for the walnuts.

Makes 8 waffles

- 1¼ cups reduced-fat milk**
- ¾ cup solid-pack pumpkin***
- ⅓ cup vegetable oil**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- ¼ cup packed light brown sugar**
- 2¼ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 tablespoon baking powder**
- ½ teaspoon baking soda**
- 1 teaspoon ground cinnamon**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- pinch ground nutmeg**
- ½ cup chopped walnuts**

1. Put the milk, pumpkin, oil, and eggs into a medium mixing bowl. Whisk until smooth; reserve. Crumble the brown sugar into a large mixing bowl to remove any lumps. Add the flour, baking powder, baking soda, cinnamon, salt and nutmeg. Whisk to blend. Add the liquid ingredients and whisk until just combined. Stir in the walnuts. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker to desired setting.
3. Pour 2 cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heat-proof spatula. Close lid of waffle maker. Ready light will go off. When light turns green again, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

*Measure out the remaining pumpkin to freeze to make these waffles at another time.

Nutritional information per waffle:

Calories 497 (48% from fat) • carb. 53g • pro. 12g
• fat 27g • sat. fat 3g • chol. 76mg • sod. 442mg
• calc. 414mg • fiber 3g

Oatmeal Raisin Waffles

These waffles taste like an oatmeal raisin cookie. They are delicious when topped with apple butter.

Makes 8 waffles

- 3** **tablespoons packed light brown sugar**
- 1½** **cups unbleached, all-purpose flour**
- 1** **cup rolled oats (old fashioned, not quick oats)**
- 2** **teaspoons ground cinnamon**
- 1½** **teaspoons baking powder**
- ½** **teaspoon baking soda**
- ½** **teaspoon kosher salt**
- 1½** **cups buttermilk**
- 2** **large eggs, lightly beaten**
- ½** **cup vegetable oil**
- ½** **teaspoon pure vanilla extract**
- ½** **cup raisins**

1. Crumble the brown sugar into a large mixing bowl to remove any lumps. Add the flour, oats, cinnamon, baking powder, baking soda, and salt. Whisk to blend. Add buttermilk, eggs, oil, and vanilla. Whisk until just combined. Stir in raisins. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker to desired setting.
3. Pour 2 cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. Ready light will go off. When light turns green again, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

*Calories 465 (35% from fat) • carb. 64g • pro. 12g
• fat 18g • sat. fat 2g • chol. 73mg • sod. 588mg
• calc. 281mg • fiber 5g*

Lemon Waffles

These waffles are a fresh change – see our suggestions below for other flavor ideas.

Makes 12 waffles

- 2** **cups unbleached, all-purpose flour**
- 2** **tablespoons yellow cornmeal**
- 2** **tablespoons granulated sugar**
- ½** **teaspoon baking soda**
- ½** **teaspoon kosher salt**
- 2** **cups buttermilk**
- 2** **large eggs, lightly beaten**
- ½** **cup vegetable oil**
- ½** **teaspoon pure vanilla extract**
- 2** **teaspoons finely grated lemon zest**

1. Combine the flour, cornmeal, sugar, baking soda, and salt in a large mixing bowl and whisk to combine. Add the eggs, oils, buttermilk, and vanilla; whisk until blended. Stir in lemon zest. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker to desired setting.
3. Pour 2 cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heat-proof spatula. Close lid of waffle maker. Ready light will go off. When light turns green again, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Variations: For lemon ginger add 2 teaspoons of grated fresh or chopped candied ginger to the batter with the zest. For lemon blueberry add 1 cup of blueberries to the batter as the last ingredient.

Nutritional information per waffle:

*Calories 206 (37% from fat) • carb. 27g • pro. 5g
• fat 9g • sat. fat 5g • chol. 63mg • sod. 427mg
• calc. 82mg • fiber 1g*

Multigrain Waffles

These crispy waffles have a nice texture and pleasant flavor; you would never know they are good for you.

Makes 8 waffles

- 1 cup whole wheat flour**
- ½ cup unbleached, all-purpose flour**
- ½ cup rolled oats (old fashioned, not quick oats)**
- 1 teaspoon baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- ¼ cup soy milk (or other non-dairy alternative such as almond, oat, rice or hemp milk)**
- 2 tablespoons pure maple syrup**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ⅓ cup vegetable oil**
- 2 tablespoons flaxseed oil**
- 1 cup low-fat plain yogurt**
- ½ cup chopped pecans or walnuts (optional)**

1. Put the flours, oats, baking powder, baking soda, salt and cinnamon into a large mixing bowl and whisk to combine. Add the eggs, soy milk, syrup, and vanilla; whisk until just combined. Stir in oils, and yogurt. Finally stir the chopped nuts, if using, into batter. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker to desired setting.
3. Pour 2 cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. Ready light will go off. When light turns green again, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

*Calories 337 (52% from fat) • carb. 32g • pro. 10g
• fat 20g • sat. fat 7g • chol. 76mg • sod. 409mg
• calc. 162mg • fiber 4g*

Buckwheat Waffles

Buckwheat imparts a nutty flavor to these waffles – they pair great with our Blueberry Maple Syrup on page 14.

Makes 8 waffles

- 1 cup unbleached, all-purpose flour**
- ¾ cup buckwheat flour**
- 2 tablespoons yellow cornmeal**
- 3 tablespoons granulated sugar**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 1½ cups buttermilk**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ½ cup vegetable oil**

1. Combine the flours, cornmeal, sugar, baking soda and salt; whisk until well blended. Add the buttermilk, eggs, and vanilla. Whisk until combined. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker to desired setting.
3. Pour 2 cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. Ready light will go off. When light turns green again, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

*Calories 275 (51% from fat) • carb. 27g • pro. 7g
• fat 16g • sat. fat 12g • chol. 49mg • sod. 265mg
• calc. 69mg • fiber 1g*

Gluten-Free Waffles

These are light and crispy and extra decadent when served with fresh fruit.

Makes 8 waffles

- 2 cups rice flour**
- ¼ cup tapioca starch (flour)**
- 2 tablespoons milk powder**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 2 teaspoons baking powder**
- ¾ teaspoons kosher salt**
- 2 cups buttermilk**
- 1 large egg, lightly beaten**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**
- ½ cup vegetable oil**

1. Combine the dry ingredients: whisk until well blended. Add the remaining ingredients and whisk until just combined. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker to desired setting.
3. Pour 2 cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. Ready light will go off. When light turns green again, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

*Calories 255 (42% from fat) • carb. 31g • pro. 6g
• fat 12g • sat. fat 2g • chol. 29mg • sod. 334mg
• calc. 97mg • fiber 2g*

Whole Wheat Berry Waffles

Any type of berry will work for this versatile waffle.

Makes 8 waffles

- 1¼ cups unbleached, all-purpose flour**
- ¾ cup whole wheat flour**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 1 tablespoon baking powder**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 1½ cups reduced-fat milk**
- ½ cup vegetable oil**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 1 cup blueberries, fresh or frozen (thawed)**
- 1 teaspoon orange zest**

1. Combine both flours, sugar, baking powder, and salt in a large mixing bowl and whisk to combine. Add the eggs, milk, oil and vanilla; whisk until mixture resembles a smooth batter. Fold in the blueberries and zest. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker to desired setting.
3. Pour 2 cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. Ready light will go off. When light turns green again, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

*Calories 298 (45% from fat) • carb. 32g • pro. 7g
• fat 16g • sat. fat 2g • chol. 50mg • sod. 473mg
• calc. 251mg • fiber 2g*

Savory Cheddar Chive Waffles

These crispy, savory waffles are good to serve with soups or your favorite chili in place of corn muffins. You may also try them with scrambled eggs and bacon for brunch or supper.

Makes 8 waffles

- 2 cup unbleached, all-purpose flour**
- 2 tablespoons yellow cornmeal**
- 1 tablespoon granulated sugar**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 1¾ cups buttermilk**
- 2 large eggs**
- ½ cup vegetable oil**
- 1 cup shredded, extra-sharp Cheddar**
- 2 tablespoons chopped fresh chives**
- 1 to 2 dashes hot sauce (optional)**

1. Combine the flour, cornmeal, sugar, baking soda, and salt in a large mixing bowl; whisk to combine. Add the buttermilk, eggs and oil; whisk until just combined. Stir in the Cheddar, chives and hot sauce, if using. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker to desired setting.
3. Pour 2 cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. Ready light will go off. When light turns green again, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

*Calories 324 (52% from fat) • carb. 30g • pro. 9g
• fat 19g • sat. fat 3g • chol. 57mg • sod. 318mg
• calc. 129mg • fiber 1g*

Blueberry Maple Syrup

A great change-up from regular maple syrup – the color adds a bright addition to any breakfast plate.

Makes about 2 cups (1½ cups if strained)

- 1 cup pure maple syrup**
- 1½ cups fresh blueberries**
- Pinch kosher salt**
- Pinch orange zest (optional)**

1. Put all ingredients in a small saucepan set over medium heat. Bring to a boil and then reduce heat to maintain a strong simmer to allow the mixture to thicken slightly, about 5 minutes.
2. Strain, if desired, and serve.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

*Calories 60 (1% from fat) • carb. 15g • pro. 0g
• fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 11mg
• calc. 21mg • fiber*

Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Gofrera/Waflera belga para 4 gofres

SERIE WAF-150

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Emplee el asa.
3. Para reducir el riesgo de incendio, electrocución o herida, **NO SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA O EL APARATO** en agua u otro líquido.
4. Supervise de cerca el uso de este aparato cuando esté siendo usado por niños o cerca de ellos.
5. Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.
6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
12. Siempre desconecte el aparato después de usarlo.
13. Para desconectar el aparato de manera segura en cualquier momento, desenchufe el cable.
14. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.

15. ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO. EL APARATO NO CONTIENE PIEZAS QUE PUEDAN SER REPARADAS POR EL USUARIO.

16. No haga funcionar el aparato debajo o adentro de un armario.

Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario. Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

USO DE EXTENSIONES

El cable provisto con este aparato es corto para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

Se podrá usar una extensión eléctrica, siempre que respete las precauciones siguientes.

La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Es importante colocar la extensión sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños o animales no puedan jalarla o tropezar con ella.

AVISO

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, invírtela. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características	3
Antes del primer uso	3
Instrucciones de operación	4
Limpieza y mantenimiento	4
Almacenaje	4
Garantía	5

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1. Cuerpo** – Elegante cuerpo de acero inoxidable cepillado con logotipo Cuisinart® repujado.
- 2. Asa de la cubierta** – Asa duradera y fácil de alzar.
- 3. Placas** – Placas de aluminio fundido, para preparar 4 gofres/waffles belgas con celdillas hondas.
- 4. Control de temperatura**– Cinco niveles de temperatura.
- 5. Indicadores luminosos** – La luz roja indica que el aparato está encendido; la luz verde indica cuando el aparato está listo y cuando los gofres están cocidos.
- 6. Espacio para guardar el cable (no ilustrado)** – El cable se enrolla en la parte

trasera del aparato, el cual se guarda en posición vertical para ahorrar espacio (ver la página 4).

- 7. Pies de goma** – Mantienen el aparato estable y no dejan marcas en las encimeras.
- 8. Cubierta con cierre** – Permite almacenar el aparato en posición vertical.
- 9. Sin BPA** – Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).

ANTES DEL PRIMER USO

Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas en su cuerpo. Asegúrese de que todas las piezas descritas en la sección "**Piezas y características**" estén incluidas. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje.

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie el cuerpo y las placas con un paño humedecido para remover el polvo acumulado durante el transporte.

Nota: las placas de su gofrera Cuisinart® tienen un revestimiento antiadherente. Sin embargo, le aconsejamos que engrase las placas antes del primer uso, rociando spray vegetal o aplique aceite vegetal con papel absorbente o una brocha. Haga lo mismo antes de cada uso.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia, plana y segura.
2. Enchufe el cable en una toma de corriente.
3. Ajuste la temperatura al nivel deseado, desde 1 (para preparar gofres/waffles ligeramente dorados) hasta 5 (para preparar gofres/waffles bien cocidos y crujientes).

La luz roja se encenderá, lo que indica que el aparato está calentando. Cuando alcance el nivel temperatura elegido, el indicador verde se encenderá. Ahora, está listo(a) para empezar.



Nota: puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal.

4. Abra la cubierta, alzando el asa. La cubierta permanecerá abierta en 105° hasta que la baje.



5. Vierta la mezcla en el centro de las placas. Esparza la mezcla uniformemente sobre la placa, usando una espátula a prueba de calor. Cierre la cubierta. La luz verde se apagará, pero la luz roja permanecerá encendida.

6. El ajuste de temperatura determina el tiempo de cocción. Si usa el nivel 5, sus gofres/waffles estarán listos en 6 minutos.
7. Cuando los gofres/waffles estén listos, la luz verde se iluminará. Retire entonces los gofres, soltando los bordes con una espátula a prueba de calor. Nunca utilice utensilios de metal; esto podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
8. Después de terminar, desenchufe el aparato. Permita que se enfríe completamente antes de manipularlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el aparato después del uso. Deje la cubierta abierta para permitir que las placas se enfríen. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo.

Nunca desarme el aparato para limpiarlo. Simplemente elimine los residuos de las placas con una brocha y absorbe el aceite con un papel absorbente o un paño seco.

También puede limpiar las placas con un paño ligeramente húmedo para prevenir las manchas y evitar que la mezcla adhiera a las placas. **Cerciórese que las placas están completamente frías antes de limpiarlas.**

Si hay mezcla pegada sobre las placas, vierta un poco de aceite encima y espere durante aproximadamente 5 minutos. Esto removerá la mezcla seca para facilitar la limpieza.

Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave seco. Nunca utilice limpiadores abrasivos ni estropajos duros. **NUNCA SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA O EL APARATO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO. NUNCA LAVE LA UNIDAD BAJO AGUA CORRIENTE.**

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

ALMACENAJE

Enrolle el cable debajo de la base. Guarde el aparato en posición vertical para ahorrar espacio. El cierre de la cubierta mantendrá las placas bien cerradas.



GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee una parrilla multifunción Stack5® Cuisinart® que fue comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que

lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de envío de devolución, contáctenos visitando www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al 1-800-726-0190, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al Centro de Servicio al Cliente de Cuisinart, al 1-800-726-0190, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún está bajo garantía.

CONSEJOS PARA PREPARAR GOFRES/WAFLES PERFECTOS

- El ajuste de temperatura no. 1 producirá gofres/wafles claros. El ajuste de temperatura no. 5 producirá gofres/wafles oscuros. Pruebe varios ajustes para determinar cuál le gusta más.
- Para que los gofres/wafles sean uniformes, vierta la mezcla en el centro de la placa y espárzala hacia los bordes, hasta cubrir totalmente la superficie de la placa.
- Dos tazas de mezcla son suficientes para cubrir la placa inferior. **Nota:** Para preparar wafles con mezclas caseras muy líquidas, caseras o preparadas, le aconsejamos que utilice un poco menos de 2 tazas (475 ml) de la mezcla y que la esparza uniformemente sobre las placas.
- Los gofres/wafles son mejores recién hechos. Sin embargo, podrá mantenerlos calientes en un horno precalentado en 95°C (200 °F), adentro de un molde o envueltos en papel de aluminio. Nota: los gofres/wafles envueltos en papel de aluminio serán menos crujientes.
- Los gofres/wafles se congelan muy bien. Primero permita que se enfríen, y luego póngalos en una bolsa hermética, entre hojas de papel encerado. Recaliéntelos en el horno o en la tostadora.

COBERTURAS

Jarabe de arce o de fruta, mermelada de fruta, compota o salsa de fruta caliente, bayas frescas, frutas o nueces picadas, yogur, azúcar glasé, crema batida, helado o salsa de chocolate.

RECETAS

Harina preparada para gofres/wafles	7
Gofres/Wafles preparados con harina preparada	7
Gofres/Wafles básicos	7
Gofres/Wafles de trigo integral y nueces. . .	8
Gofres/Wafles de chocolate	8
Gofres/Wafles de manzana y nueces	9
Gofres/Wafles de pacanas y canela	9
Gofres/Wafles de banano y nueces	10
Gofres/Wafles de calabaza y nueces. . . .	10
Gofres/Wafles de avena y pasas	11
Gofres/Wafles de limón	11
Gofres/Wafles multigranos.	12
Gofres/Wafles de suero de mantequilla. . .	12
Gofres/Wafles sin gluten	13
Gofres/Wafles de trigo integral y arándanos azules	13
Gofres/Wafles salados con cebollinos y queso Cheddar	14
Jarabe de arce con arándanos	14

NOTA ACERCA DE LAS RECETAS

El valor nutricional de las recetas a continuación es por porción. CUANDO EL NÚMERO DE PORCIONES VARÍA, EL VALOR NUTRICIONAL ESTÁ BASADO EN EL NÚMERO MÁS ALTO.

Harina preparada para gofres/waffles

Esta harina preparada le permitirá preparar gofres/waffles cuando se le antoje. Varie las proporciones al gusto. Nuestra versión es mucha más saludable que las compradas.

Rinde aproximadamente 7 tazas (875 g) de mezcla, suficiente para preparar 16 gofres/waffles

- 5 tazas (750 g) de harina común**
- 1 taza (125 g) de germen de trigo**
- 1 taza (245 g) de suero de mantequilla ("buttermilk") en polvo***
- 3 cucharadas de azúcar granulado**
- 3 cucharadas de polvo de hornear**
- 2¼ cucharaditas de sal kosher**
- 1½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¾ cucharadita de crémor tártaro**

1. Combinar los ingredientes en un tazón grande, usando un batidor.
2. Guardar en un recipiente hermético, en un lugar fresco y seco (hasta 6 meses), o en el refrigerador.

*Disponible en la mayoría de los supermercados grandes. Si no está disponible, se podrá usar leche descremada en polvo, pero los gofres/waffles resultarán más secos.

Gofres/Waffles preparados con harina preparada

Rinde 4 gofres/waffles

- 1¾ taza (220 g) de harina preparada (receta anterior)**
- ¾ taza (175 ml) de leche baja en grasa**
- 1 huevo grande, ligeramente batido**
- 1½ cucharada de aceite vegetal**

1. Colocar los ingredientes en un tazón grande. Batir hasta obtener una mezcla homogénea. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.
2. Precalentar el aparato al nivel deseado.
3. Verter la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. La luz de listo se apagará. Cuando vuelva a encenderse, el aparato está listo. Abrir la cubierta y retirar los gofres con cuidado. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waffle:

Calorías 296 (27% de grasa) • Carbohidratos 43 g
• Proteínas 11g • Grasa 9 g • Grasa saturada 2 g
• Colesterol 62 mg • Sodio 420 mg
• Calcio 310 mg • Fibra 2 g

Gofres/Waffles básicos

Estos sencillos gofres/waffles transforman cualquier desayuno en una ocasión especial. Congele las sobras para los días de prisa.

Rinde 8 gofres/waffles

- 3 tazas (375 g) de harina común**
- 3 cucharadas de azúcar granulado**
- 2 cucharadas de polvo de hornear**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- 1¾ taza (415 ml) de leche baja en grasa**
- ½ taza (120 ml) de aceite vegetal**
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos**

1. Combinar los ingredientes, en el orden indicado, en un tazón grande; batir hasta obtener una mezcla homogénea. Dejar reposar durante 5 minutos antes de usar.
2. Precalentar el aparato al nivel deseado.
3. Verter 2 taza de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. La luz de listo se apagará. Cuando vuelva a encenderse, el aparato está listo. Abrir la cubierta y retirar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waffle:

Calorías 375 (44% de grasa) • Carbohidratos 44 g
• Proteínas 8 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 2 g
• Colesterol 57 mg • Sodio 627 mg
• Calcio 279 mg • Fibra 1 g

Gofres/Waffles de trigo integral y nueces

Estos crujientes gofres/waffles con sabor a trigo integral son muy saludables y perfectos para el desayuno, el desayuno-almuerzo o en cualquier momento del día. Sirvalos con jarabe o compota de fruta caliente.

Rinde 8 gofres/waffles

- 1½ taza (185 g) de harina común**
- ½ taza (60 g) de harina de trigo integral**
- 2 cucharadas de azúcar granulado**
- 1 cucharadita de polvo de hornear**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 2 tazas (475 ml) de leche baja en grasa**
- ⅓ taza (80 ml) de aceite vegetal**
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos**
- ½ taza (50 g) de pacanas, nueces, almendras o avellanas finamente picadas**

1. Combinar todos los ingredientes (excepto las nueces) en un tazón grande, en el orden indicado. Batir hasta obtener una mezcla homogénea, y luego añadir las nueces. Dejar reposar durante 5 minutos antes de usar.
2. Precalentar el aparato al nivel deseado.
3. Verter 2 taza de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. La luz de listo se apagará. Cuando vuelva a encenderse, el aparato está listo. Abrir la cubierta y retirar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waffle:

Calorías 396 (45% de grasa) • Carbohidratos 45 g
• Proteínas 10 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 3 g
• Colesterol 86 mg • Sodio 600 mg
• Calcio 412 mg • Fibra 1 g

Gofres/Waffles de chocolate

A los niños les encantarán estos sabrosos gofres/waffles de chocolate para el desayuno.

También son un postre muy original, con cobertura de crema batida o helado y frutas silvestres.

Rinde 12 gofres/waffles

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- ¾ taza (150 g) de azúcar granulado**
- ¾ taza (90 g) de cacao amargo en polvo tamizado**
- 1 cucharadita de polvo de hornear**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- 2 tazas (475 ml) de leche baja en grasa**
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¼ taza (60 ml) de aceite vegetal**
- ⅔ taza (115 g) de chocolate semi-dulce picado o de chispas de chocolate semi-dulce**
- ½ taza (25 g) de pacanas o nueces picadas**

1. Combinar la harina, el azúcar, el cacao, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y la canela en un tazón grande. Agregar la leche, los huevos y la vainilla. Batir justo hasta combinar. Agregar el aceite. Añadir el chocolate y las nueces. Dejar reposar durante 5 minutos antes de usar.
2. Precalentar el aparato al nivel deseado.
3. Verter 2 tazas (475 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. La luz de listo se apagará. Cuando vuelva a encenderse, el aparato está listo. Abrir la cubierta y retirar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waffle:

Calorías 460 (36% de grasa) • Carbohidratos 63 g
• Proteínas 11 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 8 g
• Colesterol 74 mg • Sodio 405 mg
• Calcio 225 mg • Fibra 4 g

Gofres/Waffles de manzana y nueces

Deliciosos, especialmente servidos con jarabe de arce.

Rinde 12 gofres/waffles

- ¼ taza (50 g) de azúcar rubio**
- 2 tazas (250 g) de harina común**
- ⅓ taza (40 g) de harina de trigo integral**
- ⅓ taza (40 g) de germen de trigo**
- 4½ cucharaditas de polvo de hornear**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- 2 tazas (945 ml) de leche baja en grasa**
- 3 huevos grandes, ligeramente batidos**
- ½ taza (120 ml) de aceite vegetal**
- ¾ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ½ manzana grande, rallada o finamente picada**
- ½ taza (60 g) de nueces picadas**

1. Desmenuzar el azúcar en un tazón grande. Agregar la harina, el germen de trigo, el polvo de hornear, la sal y la canela. Batir para combinar. Agregar la leche, los huevos, el aceite y la vainilla; batir justo hasta combinar. Agregar la manzana y las nueces. Dejar reposar durante 5 minutos antes de usar.
2. Precalentar el aparato al nivel deseado.
3. Verter 2 tazas (475 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. La luz de listo se apagará. Cuando vuelva a encenderse, el aparato está listo. Abrir la cubierta y retirar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waffle:

Calorías 449 (50% de grasa) • Carbohidratos 45 g
• Proteínas 12 g • Grasa 25 g • Grasa saturada 3 g
• Colesterol 85 mg • Sodio 564 mg
• Calcio 361 mg • Fibra 3 g

Gofres/Waffles de pacanas y canela

Pruebe estos sabrosos gofres/waffles con jarabe de arce caliente y frutas frescas.

Rinde 8 gofres/waffles

- 2** cucharadas llenas de azúcar rubio
- 2** tazas (250 g) de harina común
- 1** cucharadita de polvo de hornear
- ½** cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1½** cucharadita de canela en polvo
- ½** cucharadita de sal kosher
- 1½** taza (355 ml) de leche baja en grasa
- ⅓** taza (160 ml) de aceite vegetal
- 2** huevos grandes, ligeramente batidos
- ¾** taza (65 g) de pacanas picadas

1. Desmenuzar el azúcar en un tazón grande. Agregar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la canela y la sal. Combinar, batiendo. Agregar la leche, el aceite y los huevos; batir hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar las pacanas picadas. Dejar reposar durante 5 minutos antes de usar.
2. Precalentar el aparato al nivel deseado.
3. Verter 2 tazas (475 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. La luz de listo se apagará. Cuando vuelva a encenderse, el aparato está listo. Abrir la cubierta y retirar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waffle:

- Calorías 434 (56% de grasa) • Carbohidratos 39 g
- Proteínas 10 g • Grasa 28 g • Grasa saturada 3 g
- Colesterol 69 mg • Sodio 483 mg
- Calcio 355 mg • Fibra 3 g

Gofres/Waffles de banano y nueces

Gofres clásicos, perfectos para el desayuno-almuerzo.

Rinde 8 gofres/waffles

- 2** tazas (250 g) de harina común
- 2** cucharadas de azúcar granulado
- 1** cucharadita de polvo de hornear
- ½** cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½** cucharadita de sal kosher
- 1¼** taza (295 ml) de leche baja en grasa
- 2** huevos grandes, ligeramente batidos
- ⅓** taza (80 ml) de aceite vegetal
- 2** bananos medianos maduros, aplastados
- ½** taza (60 g) de nueces picadas

1. Combinar la harina, el azúcar, el bicarbonato y la sal en un tazón grande. Agregar la leche, el polvo de hornear, los huevos y el aceite; batir justo hasta combinar. Agregar el banano y las nueces. Dejar reposar durante 5 minutos antes de usar.
2. Precalentar el aparato al nivel deseado.
3. Verter 2 tazas (475 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. La luz de listo se apagará. Cuando vuelva a encenderse, el aparato está listo. Abrir la cubierta y retirar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waffle:

- Calorías 349 (45% de grasa) • Carbohidratos 40 g
- Proteínas 9 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 2 g
- Colesterol 56 mg • Sodio 670 mg
- Calcio 105 mg • Fibra 2 g

Gofres/Waffles de calabaza y nueces

Estos versátiles gofres/waffles también pueden prepararse con arándanos agrios secos, pasas o chispas de chocolate.

Rinde 8 gofres/waffles

- 1¼** taza (295 ml) de leche baja en grasa
- ¾** taza (150 g) de puré de calabaza*
- ⅓** taza (80 ml) de aceite vegetal
- 2** huevos grandes, ligeramente batidos
- ¼** taza (50 g) de azúcar rubio
- 2¼** tazas (280 g) de harina común
- 1** cucharadita de polvo de hornear
- ½** cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1** cucharadita de canela en polvo
- ¼** cucharadita de sal kosher
- 1** pizca de nuez moscada rallada
- ½** taza (60 g) de nueces picadas

1. Poner la leche, el puré de calabaza, el aceite y los huevos en un tazón grande. Batir hasta obtener una consistencia homogénea. Reservar la mezcla. Desmenuzar el azúcar en un tazón grande. Agregar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la canela, la sal y la nuez moscada. Batir para combinar. Agregar los ingredientes líquidos y seguir batiendo, justo hasta combinar. Agregar las nueces. Dejar reposar durante 5 minutos antes de usar.

2. Precalentar el aparato al nivel deseado.

3. Verter 2 tazas de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. La luz de listo se apagará. Cuando vuelva a encenderse, el aparato está listo. Abrir la cubierta y retirar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

*Un poco menos de una lata de 15 onzas (435 g). El puré remanente se podrá congelar.

Información nutricional por gofre/waffle:

Calorías 497 (48% de grasa) • Carbohidratos 53 g
• Proteínas 12 g • Grasa 27 g • Grasa saturada 3 g
• Colesterol 76 mg • Sodio 442 mg
• Calcio 414 mg • Fibra 3 g

Gofres/Waffles de avena y pasas

Estos deliciosos gofres/waffles saben a galletas de avena con pasas. Sirvalos con "mantequilla" de manzana.

Rinde 8 gofres/waffles

- 3** cucharadas llenas de azúcar rubio
- 1½** taza (185 g) de harina común
- 1** taza (80 g) de copos de avena (no utilice avena instantánea)
- 2** cucharaditas de canela en polvo
- 1½** cucharadita de polvo de hornear
- ½** cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½** cucharadita de sal kosher
- 1½** taza (365 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")
- 2** huevos grandes, ligeramente batidos
- ½** taza (120 ml) de aceite vegetal
- ½** cucharadita de extracto natural de vainilla
- ½** taza (80 g) de pasas

1. Desmenuzar el azúcar en un tazón grande. Agregar la harina, la avena, la canela, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal. Batir para combinar. Agregar el suero de mantequilla, el aceite y la vainilla. Batir justo hasta combinar. Incorporar las pasas. Dejar reposar durante 5 minutos antes de usar.

2. Precalentar el aparato al nivel deseado.

3. Verter 2 tazas (475 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. La luz de listo se apagará. Cuando vuelva a encenderse, el aparato está listo. Abrir la cubierta y retirar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waffle:

Calorías 465 (35% de grasa) • Carbohidratos 64 g
• Proteínas 12 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 2 g
• Colesterol 73 mg • Sodio 588 mg
• Calcio 281 mg • Fibra 5 g

Gofres/Wafles de limón

Estos gofres/wafles son un cambio refrescante. Véase nuestras sugerencias a continuación para variar el sabor.

Rinde 12 gofres/wafles

- 2 tazas (250 g) de harina común
- 2 cucharadas de harina de maíz amarilla
- 2 cucharadas de azúcar granulado
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal kosher
- 2 tazas (490 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos
- ½ taza (120 ml) de aceite vegetal
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla
- 2 cucharaditas de ralladura fina de limón

1. Combinar la harina, la harina de maíz, el azúcar, el bicarbonato y la sal en un tazón grande. Agregar los huevos, el aceite el suero de mantequilla y la vainilla; batir hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar la ralladura. Dejar reposar durante 5 minutos antes de usar.
2. Precalentar el aparato al nivel deseado.
3. Verter 2 tazas de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. La luz de listo se apagará. Cuando vuelva a encenderse, el aparato está listo. Abrir la cubierta y retirar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Variaciones: Gofres/Wafles de limón con jengibre: añadir 2 cucharadas de jengibre fresco rallado o de jengibre confitado picado a la mezcla, junto con la ralladura. Gofres/Wafles de limón con arándanos azules: añadir 1 taza (140 g) de arándanos azules frescos al final de la mezcla.

Información nutricional por gofre/waffle:

Calorías 206 (37% de grasa) • Carbohidratos 27 g
• Proteínas 5 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 5 g
• Colesterol 63 mg • Sodio 427 mg
• Calcio 82 mg • Fibra 1 g

Gofres/Wafles multigranos

Estos gofres crujientes tienen un sabor y una textura muy agradables. Además, son muy saludables.

Rinde 8 gofres/wafles

- 1 taza (125 g) de harina de trigo integral
- ½ taza (60 g) de harina común
- ½ taza (40 g) de copos de avena (no utilice avena instantánea)
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de canela en polvo
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos
- 1¼ taza (295 ml) de leche de soya (u otra leche vegetal como leche de almendra, avena, arroz o cáñamo)
- 2 cucharadas de jarabe de arce puro
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- ⅓ taza (80 ml) de aceite vegetal
- 2 cucharadas de aceite de linaza
- 1 taza (235 ml) de yogur natural sin grasa
- ½ taza (120 g) de pacanas o nueces tostadas (opcional)

1. Combinar la harina, la avena, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y la canela en un tazón grande. Agregar los huevos, el jarabe y la vainilla; batir justo hasta combinar. Agregar el aceite y el yogur. Finalmente, incorporar las nueces (opcional). Dejar reposar durante 5 minutos antes de usar.
2. Precalentar el aparato al nivel deseado.
3. Verter 2 tazas (475 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. La luz de listo se apagará. Cuando vuelva a encenderse, el aparato está listo. Abrir la cubierta y retirar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waffle:

Calorías 337 (52% de grasa) • Carbohidratos 32 g
• Proteínas 10 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 7 g
• Colesterol 76 mg • Sodio 409 mg
• Calcio 162 mg • Fibra 4 g

Gofres/Waffles de trigo sarraceno

El trigo sarraceno da a estos gofres un sabor a nuez. Sirvalos con nuestro jarabe de arce con arándanos azules (receta en la página 14).

Rinde 8 gofres/waffles

- 1** **taza (125 g) de harina común**
- 3/4** **taza (95 g) de harina de trigo sarraceno**
- 2** **cucharadas de harina de maíz amarilla**
- 3** **cucharadas de azúcar granulado**
- 1/2** **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1/2** **cucharadita de sal kosher**
- 1 1/2** **taza (365 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")**
- 2** **huevos grandes, ligeramente batidos**
- 1** **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1/2** **taza (120 ml) de aceite vegetal**

1. Combinar la harina, la harina de maíz, el azúcar, el bicarbonato y la sal; batir hasta conseguir una mezcla homogénea. Agregar el suero de mantequilla, los huevos y la vainilla. Revolver, batiendo, hasta obtener una mezcla homogénea. Dejar reposar durante 5 minutos antes de usar.

2. Precalentar el aparato al nivel deseado.

3. Verter 2 tazas (475 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. La luz de listo se apagará. Cuando vuelva a encenderse, el aparato está listo. Abrir la cubierta y retirar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waffle:

Calorías 275 (51% de grasa) • Carbohidratos 27 g
• Proteínas 7 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 12 g
• Colesterol 49 mg • Sodio 265 mg
• Calcio 69 mg • Fibra 1 g

Gofres/Waffles sin gluten

Estos gofres/waffles ligeros y crujientes son exquisitos con frutas frescas.

Rinde 8 gofres/waffles

- 2** **tazas (250 g) de harina de arroz**
- 1/4** **taza (30 g) de harina de tapioca**
- 2** **cucharadas de leche en polvo**
- 2** **cucharadas de azúcar granulado**
- 2** **cucharaditas de polvo de hornear**
- 3/4** **cucharadita de sal kosher**
- 2** **tazas (490 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")**
- 1** **huevo grande, ligeramente batido**
- 1 1/2** **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1/3** **taza (80 ml) de aceite vegetal**

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande y batir para combinar. Agregar los ingredientes líquidos y seguir batiendo, hasta obtener una mezcla suave. Dejar reposar durante 5 minutos antes de usar.

2. Precalentar el aparato al nivel deseado.

3. Verter 2 tazas (475 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. La luz de listo se apagará. Cuando vuelva a encenderse, el aparato está listo. Abrir la cubierta y retirar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waffle:

Calorías 255 (42% de grasa) • Carbohidratos 31 g
• Proteínas 6 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 2 g
• Colesterol 29 mg • Sodio 334 mg
• Calcio 97 mg • Fibra 2 g

Gofres/Waffles de trigo integral y arándanos azules

Estos sabrosos gofres/waffles pueden prepararse con cualquier fruta del bosque.

Rinde 8 gofres/waffles

- 1¼** taza (155 g) de harina común
- ¾** taza (95 g) de harina de trigo integral
- 2** cucharadas de azúcar granulado
- 1** cucharada de polvo de hornear
- 1** cucharadita de sal kosher
- 2** huevos grandes, ligeramente batidos
- 1½** taza (355 ml) de leche baja en grasa
- ½** taza (120 ml) de aceite vegetal
- 1** cucharadita de extracto natural de vainilla
- 1** taza (140 g) de arándanos azules frescos o descongelados
- 1** cucharada de ralladura de naranja

1. Combinar la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal en un tazón grande. Agregar los huevos, la leche, el aceite y la vainilla; batir hasta obtener una mezcla homogénea. Incorporar los arándanos azules y la ralladura. Dejar reposar durante 5 minutos antes de usar.
2. Precalear el aparato al nivel deseado.
3. Verter 2 tazas (475 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. La luz de listo se apagará. Cuando vuelva a encenderse, el aparato está listo. Abrir la cubierta y retirar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waffle:

- Calorías 298 (45% de grasa) • Carbohidratos 32 g
- Proteínas 7 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 2 g
- Colesterol 50 mg • Sodio 473 mg
- Calcio 251 mg • Fibra 2 g

Gofres/Waffles salados con cebollinos y queso Cheddar

Estos gofres salados crujientes son ideales para servir con sopa o chile, en vez de "muffins" de maíz. También acompañan deliciosamente huevos revueltos y tocino para el desayuno-almuerzo o la cena.

Rinde 8 gofres/waffles

- 2** tazas (250 g) de harina común
- 2** cucharadas de harina de maíz amarilla
- 1** cucharada de azúcar granulado
- ½** cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½** cucharadita de sal kosher
- 1¾** taza (430 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")
- 2** huevos grandes
- ½** taza (120 ml) de aceite vegetal
- 1** taza (120 g) de queso Cheddar extrafuerte rallado
- 2** cucharadas de cebollinos ("chives") picados
- 1-2** gotas de salsa picante (opcional)

1. Combinar la harina, la harina de maíz, el azúcar, el bicarbonato y la sal en un tazón grande. Agregar el suero de mantequilla, los huevos y el aceite. Batir justo hasta combinar. Agregar el queso Cheddar, los cebollinos y la salsa picante (opcional). Dejar reposar durante 5 minutos antes de usar.
2. Precalear el aparato al nivel deseado.
3. Verter 2 tazas (475 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. La luz de listo se apagará. Cuando vuelva a encenderse, el aparato está listo. Abrir la cubierta y retirar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waffle:

- Calorías 324 (52% de grasa) • Carbohidratos 30 g
- Proteínas 9 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 3 g
- Colesterol 57 mg • Sodio 318 mg
- Calcio 129 mg • Fibra 1 g

Jarabe de arce con arándanos

Una rica alternativa al jarabe de arce puro – los arándanos azules añaden color a cualquier desayuno.

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml) o 1½ taza (355 ml) si lo cueles

- 1 taza (235 ml) de jarabe de arce puro**
- 1½ taza (210 g) de arándanos azules frescos**
- 1 pizca de sal kosher**
- 1 pizca de ralladura de naranja (opcional)**

1. Calentar todos los ingredientes a fuego medio, en una cacerola pequeña. Cuando la mezcla empiece a hervir, reducir el fuego ligeramente y seguir cocinando durante 5 minutos, hasta que la mezcla se vuelva más espesa.
2. Colar si desea y servir.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

- Calorías 60 (1% de grasa) • Carbohidratos 15 g
- Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
- Colesterol 0 mg • Sodio 11 mg
- Calcio 21 mg • Fibra 2 g

Notas

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.

©2022 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en la China

IB-12839-ESP-C