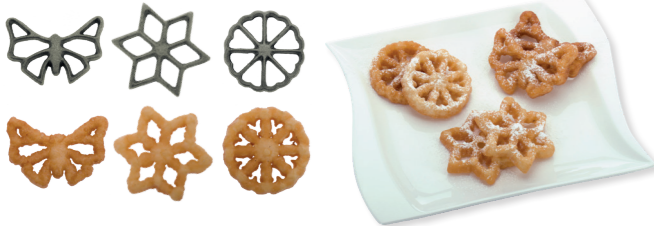


# WESTMARK

WAFFELBÄCKEREI | WAFFLE MOULDS |  
WAFELBAKKERIJ | MOULES À GAUFRES |  
CONFITERÍA DE BARQUILLOS | FORMINHAS DE FERRO  
FUNDIDO PARA WAFFLES | FORMINE PER WAFER |  
ZESTAW FOREMEK DO WAFLI | Φόρμες για βάφλες  
Приспособление для выпечки вафель



IT

### Wafer classici

**Ingredienti:**  
2 uova  
3 cucchiaini da tavola di zucchero  
1 confezione di zucchero vanigliato (o spalmare un 1/2 baccello di vaniglia fresca)  
ca. 170 g farina  
ca. 300 ml latte  
Sbattere le uova, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere una schiuma. Poi aggiungere mescolando la farina e il latte. La pasta dovrebbe risultare leggermente liquida. A scelta invece della vaniglia possono essere utilizzati i seguenti esaltatori di gusto: rum, calvados, polvere di cacao oppure scaglie di cioccolato finemente grattugiato. I wafer possono essere serviti con ciliege, lamponi, frutti variegati, panna zucchero in polvere oppure liquore all'uovo.

### Wafer alle patate e aglio dal sapore forte

**Ingredienti:**  
2 patate di media grandezza  
1 spicchio d'aglio  
1 piccola cipolla  
1 rosso d'uovo  
ca. 100 g farina  
Eventualmente da 100 a 150 ml di latte (a seconda del contenuto di amido della patata)  
Sale, Pepe  
Grattugiare o tagliuzzare le patate, lo spicchio d'aglio e la cipolla fino ad ottenere un purè. Mescolare assieme il rosso d'uovo, la farina eventualmente il latte, il sale ed il pepe. Mescolare fino a che l'impasto non assume una consistenza liscia, e leggermente liquida.

### Wafer alle patate

Stessa ricetta come sopra, ma senza aglio. Qui a scelta potete aggiungere spezie come il curry, noce moscata, pepe misto o paprika. A seconda del gusto. I wafer dal gusto forte (wafer alle patate e aglio oppure wafer alle patate) possono essere serviti con delicate e leggere pietanze di pesce e carne o con spezzatino di carne o di pesce. Consiglio: friggete i wafer per ben due volte – allora dopo la prima frittura intingere nuovamente il wafer dorato nell'impasto e friggere di nuovo nell'olio.

### Istruzioni per l'utilizzo del panettiere per wafer:

Per un utilizzo ottimale del panettiere per wafer, riscaldate ca. 7 cm di grasso per frittura oppure olio ad una temperatura di ca. 180° C in una pentola alta e stretta. Avvitare lo stampino desiderato al manico munito di filettatura. Mantenete lo stampino per ca. 1 min immerso nell'olio bollente. A questo punto toglietelo e lasciate scolare l'olio in eccesso. Intingete lo stampino per un 3/4 dell'altezza nella scodella ripiena d'impasto. Attenzione: lo stampino non deve essere coperto completamente con l'impasto, altrimenti si rischia che quest'ultimo non si stacchi facilmente. Mantenete lo stampino imbevuto d'impasto per ca. 40 – 60 sec nell'olio bollente – fino a che l'impasto non frigge fino a doratura. Poi estraete lo stampino e rimuovete delicatamente il wafer bollente dallo stampino, per esempio con l'aiuto di una forchetta e appoggiatelo su una griglia per lasciarlo raffreddare. **Consiglio:** dopo l'utilizzo ingrassare sempre gli stampini (con olio per frittura o grasso per frittura).

**Pulizia:** prima dell'uso iniziale smontare e pulire accuratamente nell'acqua di lavaggio. Asciugare con cura.

PL

### Klasyczne wafle

**Składniki:**  
2 jajka  
3 duże łyżki cukru  
1 torebka cukru waniliowego (lub utrzeć 1/2 laski świeżej wanilii)  
ok. 170 g mąki  
ok. 300 ml mleka  
Jajka, cukier i cukier waniliowy ubić na pianę. Następnie wmieszać mąkę i mleko. Ciasto powinno być lekko płynne. Według własnego wyboru można użyć zamiast wanilii także innych nośników smaku, np.: rumu, calvadosa, proszku kakaowego lub utartej czekolady. Wafle można podawać z gorącymi czereszniami lub wiśniami, malinami, owocami mieszanymi, bitą śmietaną, cukrem pudrem lub ajerkoniakiem.

### Pikantne placki czosnkowo-ziemniaczane

**Składniki:**  
2 ziemniaki średniej wielkości  
1 ząbek czosnku  
1 mała cebula  
1 żółtko  
ok. 100 g mąki  
ewentualnie 100 do 150 ml mleka (w zależności od zawartości skrobi w ziemniakach)  
sól  
pieprz  
Ziemniaki, ząbek czosnku i cebulę przetrzeć na piure albo drobno poszatkować. Wmieszać żółtko, mąkę, ew. mleko, sól, pieprz. Mieszać, aż ciasto przyjmie gładką, lekko płynną konsystencję.

### Wafle ziemniaczane

Ten sam przepis jak wyżej, ale bez czosnku. Ciasto można przyprawić według własnego gustu z curry, gałką muszkatołową, mieszanym kolorowym pieprzem lub papryką. Tak jak smakuje. Pikantne wafle (wafle czosnkowo-ziemniaczane lub ziemniaczane) można podawać z delikatnymi, lekkimi daniami mięsnymi lub rybnymi albo ragout. Wskazówka: W tym wypadku wafle piec dwa razy – czyli po pierwszym pieczeniu zanurzyć wafel, upieczonego na kolor złotożółty, ponownie w cieście i ponownie wypiec.

### Instrukcja obsługi piekarni wafli:

W celu optymalnego wykorzystania piekarni wafli rozgrzać ok. 7 cm tłuszczu do smażenia lub oleju do temperatury ok. 180° C w wysokim wąskim garnku. Umocować odpowiednią foremkę w uchwycie gwintowym. Foremkę zanurzyć na ok. 1 minutę we wrzącym tłuszczu. Foremkę podnieść, tłuszcz skropić. Foremkę zanurzyć do ok. 3/4 głębokości w misce z ciastem. Uwaga: Foremka nie powinna być całkowicie pokryta ciastem, ponieważ ciasto w tym wypadku nie pozwala się łatwo oddzielić. Foremkę z ciastem do wypiekania zanurzyć na ok. 40 – 60 sekund we wrzącym oleju – ciasto powinno być wypieczone do koloru żółto-złotego. Foremkę wyjąć i ostrożnie wyluzować gorący wafel, np. przy pomocy widelca, wafel ułożyć ostudzenia na kracie. Wskazówka: Foremki na wafle po użyciu natłuścić (np. tłuszczem lub olejem do pieczenia).

**Czyszczenie:** przed pierwszym użyciem rozłożyć na części i dokładnie wyczyścić w wodzie do zmywania. Dokładnie osuszyć.

GR

### Κλασικές βάφλες

**Συστατικά:**  
2 αυγά  
3 κουτάλια της σούπας ζάχαρη  
1 φακελάκια βανιλίνη (ή ζύντετε μισή φρέσκια βανίλια)  
περ. 170 γρ. αλεύρι  
περ. 300 γρ. γάλα  
Κτυπάτε τα αυγά, τη ζάχαρη και τη βανιλίνη μέχρι να αφρίσουν. Κατόπιν ανακατεύετε το αλεύρι και το γάλα. Το μίγμα της ζύμης να είναι σχετικά ρευστό. Κατ'επιλογή μπορείτε αντί για βανίλια να χρησιμοποιήσετε τους ακόλουθους ενισχυτές γεύσης: ρούμι, καλβάντος, κακάο σε σκόνη ή τριμμένη σοκολάτα. Μπορείτε να σερβίρετε τις βάφλες με ζεστά κεράσια, φραμπουάζ, ποικιλία φρούτων, κρέμα, ζάχαρη άχνη ή λικέρ αυγών.

### Πικάντικες βάφλες σκόρδου-πατάτας

**Συστατικά:**  
2 μέτριες πατάτες  
1 σκελίδα σκόρδο  
1 μικρό κρεμμύδι  
1 κρόκο αυγού  
περ. 100 γρ. αλεύρι  
ενδεχ. 100 έως 150 γρ. γάλα (ανάλογα με την περιεκτικότητα σε άμυλο της πατάτας)  
αλάτι  
πιπέρι  
Τρίψτε τις πατάτες, τη σκελίδα του σκόρδου και το κρεμμύδι. σε υφή pouré ή τεμαχίστε τις. Προσθέστε τον κρόκο του αυγού, το αλεύρι και ενδεχομένως λίγο γάλα, αλάτι και πιπέρι. Ανακατέψτε μέχρι να η ζύμη να έχει λεία και ελαφρά ρευστή σύσταση.

### Βάφλες πατάτας

Ίδια συνταγή όπως πιο πάνω, χωρίς σκόρδο. Εδώ μπορείτε κατ'επιλογή να χρησιμοποιήσετε κάρρυ, μοσχοκάρυδο, χρωματιστό πιπέρι ή πιπεριά για πιο πικάντικη γεύση. Διαλέξτε σύμφωνα με το γούστο σας. Οι πικάντικες βάφλες (βάφλα σκόρδο-πατάτα ή βάφλα πατάτας) μπορούν να σερβιριστούν μαζί με ελαφρά πιτάτα κρέατος ή ψαριών ή και με ραγκού. Ιδέα: Για το σκοπό αυτό να ψήσετε τη βάφλα δύο φορές - δηλαδή μετά το πρώτο ψήσιμο ξαναβάξετε τη βάφλα στη ζύμη και την ψήνετε άλλη μία φορά.

### Οδηγία για τη χρήση του σετ για βάφλες:

Για την καλύτερη χρήση του σετ για βάφλες, θερμαίνετε περ. 7 εκ. λίπος τηγανίσματος ή λάδι σε 180° C σε ψηλή και στενή κατσαρόλα. Βιδώστε τη φόρμα βάφλας που σας αρέσει στη λαβή με το σπείρωμα. Κρατήστε τη φόρμα περ. 1 λεπτό στα καυτό λίπος. Τώρα το βγάξετε έξω και αφήνετε λίγο να στάξει το λίπος. Βυθίσετε τη φόρμα κατά 3/4 του ύψους της στη λεκάνη με τη ζύμη. Προσοχή: να μη καλυφθεί η φόρμα πλήρως με τη ζύμη, διότι μετά δεν βγαίνει εύκολα η ζύμη. Κρατήστε τώρα τη φόρμα με τη ζύμη περ. 40 - 60 δευτ. στο καυτό λίπος - μέχρι να ροδοκοκκινίσει η ζύμη. Βγάλτε έξω τη φόρμα και προσεκτικά αποχωρήστε την καυτή βάφλα π.χ. με τη βοήθεια πηρουιού και αφήστε την να κρυσώσει σε σχάρα.

Υπόδειξη: Μετά τη χρήση λαδώνετε τη φόρμα (με λίπος ή λάδι για ταψιά). Καθαρισμός: πριν από την πρώτη χρήση αποσυναρμολογήστε και καθαρίστε καλά με νερό πλύσης. Στεγνώστε προσεκτικά.

RU

### Хворост классический

**Ингредиенты:**  
2 яйца  
3 столовые ложки сахара  
1 пакетик ванильного сахара (или 1/2 мякоти свежего стручка ванили)  
прим. 170 г муки  
прим. 300 мл молока  
Яйца, сахар и ванильный сахар взбить до пенообразного состояния. Затем примешать муку и молоко. Тесто должно быть слегка жидким. Вместо ванилина на выбор могут использоваться следующие улучшители вкуса: ром, кальвадос, какао-порошок или мелко натертая шоколадная крупка. Хворост можно сервировать с горячими вишнями, ягодами малины, разноцветными фруктами, сливками, сахарной пудрой или яичным ликером.

### Сытный чесночно-картофельный хворост

**Ингредиенты:**  
2 картофеля средней величины  
1 зубок чеснока  
1 небольшая луковичка  
1 желток  
прим. 100 гр. муки  
от 100 до 150 мл молока (в зависим. от крахмалистости картофеля)  
соль  
перец  
Картофель, чеснок и лук растереть в пюре или очень мелко изрубить. Примешать желток, муку, молоко (нол-во по обстоят.), соль и перец. Размешивать до получения теста однородной, слегка жидкой консистенции.

### Хворост картофельный

Рецепт такой же, как описано выше, но без чеснока. Здесь Вы на выбор можете добавить пряности: карри, мускатный орех, цветной перец или паприку. На любой вкус. Сытный хворост (чесночно-картофельный или картофельный хворост) можно сервировать с изысканными легкими блюдами и рагу из мяса или рыбы. Совет: Для этого выпекайте хворост дважды – после первой выпечки золотисто-желтый хворост еще раз окунуть в тесто и выпечь вторично.

Руководство по использованию набора для выпечки хвороста: Для оптимального использования набора для выпечки хвороста раскалите до 180° C в высокой, узкой кастрюле прим. 7 см жира для фритирования или масла. Привинтите выбранную Вами формочку для выпечки к фиксирующей рукоятке, оснащенной резьбой. Подержите формочку в течение прим. 1 мин. в кипящем жире. Выньте ее и дайте стечь жиру. Окуните формочку на ? ее высоты в посуду с тестом. Внимание: формочка для выпечки не должна полностью покрываться тестом, иначе оно будет плохо отставать. Держите формочку для выпечки с нанесенным на нее тестом прим. 40 – 60 сек. в кипящем жире – пока тесто не поджарится до золотисто-желтого цвета. Выньте пекарную форму из кастрюли и осторожно снимите с нее горячий хворост, наприм. с помощью вилки, и положите его для остывания на решетку. Совет: формочки для выпечки после использования промаслить (пекарским жиром или маслом). Очистка: перед первым использованием разобрать и тщательно промыть. Тщательно высушить.

# WESTMARK

WAFFELBÄCKEREI | WAFFLE MOULDS |  
WAFELBAKKERIJ | MOULES À GAUFRES |  
CONFITERÍA DE BARQUILLOS | FORMINHAS DE FERRO  
FUNDIDO PARA WAFFLES | FORMINE PER WAFER |  
ZESTAW FOREMEK DO WAFLI | Φόρμες για βάφλες  
Приспособление для выпечки вафель

**Vorsicht: Außer Reichweite von Kindern halten! Berühren Sie niemals das heiße Ausbackförmchen oder den Metallstab. Nutzen Sie – zu Ihrer eigenen Sicherheit – Küchenhandschuhe während Sie mit dem heißen Öl arbeiten! Wichtig: das Fett darf nicht über max. 200 °C erhitzt werden. Es darf sich kein Qualm/ Dampf bilden.**

**Attention: Keep away from children! Never touch the hot mould or the metal pin! For your own safety – use oven gloves while you are working with hot oil! Important: make sure that the oil does not exceed a max. temperature of 200 °C/392 °F. Any production of steam/vapour must be avoided.**



WESTMARK QUALITY



## DE

**Klassische Waffeln**

Zutaten: 

2 Eier

3 Esslöffel Zucker

1 Päck. Vanillezucker (oder 1/2 frische Vanilleschote ausstreichen)

ca. 170 g Mehl

ca. 300 ml Milch

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann Mehl und Milchiterrühren. Der Teig sollte leicht flüssig sein. Wahlweise können anstatt Vanille auch die folgenden Geschmacksgeber verwendet werden: Rum, Calvados, Kakaopulver oder fein geriebene Schokoraspeln. Die Waffeln können mit heißen Kirschen, Himbeeren, bunten Früchten, Sahne, Puderzucker oder Eierlikör serviert werden.

**Herzhafte Knoblauch-Kartoffel-Waffeln**
Zutaten: 

2 mittlere Kartoffeln

1 Knoblauchzehe

1 kleine Zwiebel

1 Eigelb

Ca. 100 g Mehl

Evtl. 100 bis 150 ml Milch (je nach Stärkegehalt der Kartoffeln)

Salz

Pfeffer

Kartoffeln, Knoblauchzehe und Zwiebel zu Püree reiben oder häckseln. Eigelb, Mehl (und evtl. Milch), Salz und Pfefferiterrühren. Solange rühren bis der Teig eine glatte, flüssige Konsistenz hat.

**Kartoffel-Waffel**
Gleiches Rezept wie oben, jedoch ohne Knoblauch. Hier können Sie wahlweise mit Curry, Muskatnuss, buntem Pfeffer oder Paprika würzen. Ganz nach Geschmack. Die herzhaften Waffeln (Knoblauch-Kartoffel-Waffeln oder Kartoffel-Waffeln) können mit feinen, leichten Fleisch- oder Fischgerichten und -ragouts serviert werden. **Tipp:** Backen Sie die Waffeln hierfür zweimal – also nach dem ersten Backvorgang die gold-gelbe Waffel nochmals in den Teig tunken und abermals ausbacken.

**Kartoffel-Waffel**
Gleiches Rezept wie oben, jedoch ohne Knoblauch. Hier können Sie wahlweise mit Curry, Muskatnuss, buntem Pfeffer oder Paprika würzen. Ganz nach Geschmack. Die herzhaften Waffeln (Knoblauch-Kartoffel-Waffeln oder Kartoffel-Waffeln) können mit feinen, leichten Fleisch- oder Fischgerichten und -ragouts serviert werden. **Tipp:** Backen Sie die Waffeln hierfür zweimal – also nach dem ersten Backvorgang die gold-gelbe Waffel nochmals in den Teig tunken und abermals ausbacken.

**Anleitung zur Benutzung der Waffelbäckerei:**
Zur optimalen Benutzung der Waffelbäckerei erhitzen Sie ca. 7 cm Fritierfett oder Öl auf ca. 180° C in einem hohen schmalen Topf. Schrauben Sie das gewünschte Ausbackförmchen an den mit dem Gewinde versehenen Haltegriff. Halten Sie das Förmchen ca. 1 Minute in das siedende Fett. Nun heben Sie dieses heraus und lassen Sie das Fett etwas abtropfen. Tunken Sie nun die Ausbackform zu 3/4 der Höhe in die Schüssel mit dem Teig. Achtung: das Ausbackförmchen darf nicht vollständig mit dem Teig bedeckt sein, da sich dieser sonst nicht gut lösen lässt. Halten Sie nun die mit Teig versehene Ausbackform ca. 40 – 60 Sekunden in das siedende Fett - bis der Teig goldgelb ausgebacken ist. Nehmen Sie die Backform heraus und lösen Sie die heiße Waffel vorsichtig - z.B. mit Hilfe einer Gabel - und legen Sie diese zum Abkühlen auf ein Gitter. **Tipp:** Nach Gebrauch die Waffelförmchen einfetten (mit Backfett oder Backöl).
**Reinigung:** vor der ersten Anwendung auseinandernehmen und gründlich im Spülwasser reinigen. Sorgfältig abtrocknen.

**Vorsicht: Berühren Sie niemals das heiße Ausbackförmchen oder den Metallstab!**

## GB

**Classical Waffles**

Ingredients: 

2 eggs

3 tablespoons of sugar

1 packet of vanilla sugar 1/2 vanilla pod

170g of plain flour

about 300 ml of milk

Whisk eggs, sugar and vanilla sugar until frothy. Stir in the flour and milk. The batter should have a creamy consistency. Other flavours can be used instead of vanilla such as rum, calvados, cocoa powder or small pieces of chocolate. The waffles can be served with hot cherries, raspberries, fruits, cream, and ice cream, icing sugar or advocaat.

**Hearty Garlic Potato Waffle**
Ingredients: 

2 medium-size potatoes

1 clove of garlic

1 small onion

1 egg yolk

100 g of plain flour

Between 100 – 150 ml of milk (depends on the starch content of the potato)

salt

pepper

Grate potatoes, clove of garlic and onion to a puree. Stir in the beaten egg yolk and flour. Gradually add milk until it has a smooth, liquid consistency. Season to taste.

**Potato Waffle**
Try the above recipe without garlic or spice it up with curry powder, nutmeg, mixed pepper or paprika or whatever takes your fancy. Hearty waffles (Garlic Potato Waffle or Potato Waffle) can be served with a variety of meats, fish or ragouts. Tip: Fry the waffle twice – after frying it once, dip the golden yellow waffles back into the batter and fry again.

**Instructions for use**
For best results from your waffle maker, heat about 7cm of oil to 180°C in a deep narrow saucepan. Screw the chosen mould onto the handle. Place the mould in the hot oil for about 1 minute. Remove the mould and allow oil to drain off. Now put mould 3/4 of the way into the batter mix. Attention: The mould must not be totally covered with batter otherwise the waffle will be difficult to remove. Place the mould with the batter mix on into the hot oil for about 40-60 seconds until the batter is golden yellow. Remove hot waffle carefully from the mould using a fork. **Tip:** Grease moulds after use with oil to prevent rusting.

**Cleaning:** Dismantle prior to initial use and clean thoroughly in dishwater. Dry carefully.

**Be carfeul: Never touch the hot mould or metal pin!**

## FR

**Beignets classiques**

Ingredients: 

2 œufs

3 cuillères à soupe de sucre

1 sachet de sucre vanillé (ou gratter une 1/2 gousse de vanille)

env. 170 g de farine

env. 300 ml de lait

Battre les œufs, le sucre et le sucre vanillé pour obtenir un mélange moussoux. Ensuite, y incorporer la farine et le lait. La pâte devrait être légèrement liquide. À la place de la vanille, on peut aussi ajouter au choix l'un des arômes suivants : rhum, calvados, cacao en poudre ou chocolat finement râpé. Les beignets peuvent être servis accompagnés de cerises chaudes, framboises, fruits de diverses couleurs, crème, sucre glace ou liqueur aux œufs.

**Beignets relevés aux pommes de terre et à l'ail**
Ingredients: 

2 pommes de terre moyennes

1 gousse d'ail

1 petit oignon

1 jaune d'œuf

environ 100 g de farine

éventuellement 100 à 150 ml de lait (selon la teneur en fécule des pommes de terre)

sel

poivre

Râper en purée ou hacher à la moulinette les pommes de terre, la gousse d'ail et l'oignon. Y ajouter le jaune d'œuf, la farine et éventuellement le lait, le sel et le poivre. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse d'une consistance légèrement liquide.

**Beignets de pommes de terre**
Même recette que ci-dessus mais sans ail. Vous pouvez épicer avec du curry, de la noix de muscade, du poivre mélangé ou du paprika, selon le goût. Les beignets salés (de pommes de terre et ail ou de pommes de terre) peuvent être servis avec des plats fins et légers de viande ou de poisson ainsi qu'avec des ragoûts. Bon conseil : passer les beignets accompagnant viande et poisson deux fois à la friture – après la première friture, retremper les beignets dorés dans la pâte et les repasser encore une fois dans la friture.

**Mode d'emploi des fers à beignets:**
Pour un résultat optimal avec les fers à beignets, faire chauffer environ 7 cm d'huile ou de graisse à frirer à 180° C dans une casserole haute et étroite. Visser la forme choisie au manche pourvu d'un pas de vis. Plonger la forme à beignets pendant 1 minute environ dans la friture chaude. Sortir la forme de la friture et laisser égoutter l'huile. Tremper alors la forme jusqu'aux 3/4 de sa hauteur dans la terrine contenant la pâte. Veiller à ce que la forme ne soit pas complètement recouverte de pâte afin de pouvoir ensuite détacher le beignet sans difficulté. Maintenir la forme à beignets couverte de pâte pendant 40 à 60 secondes dans l'huile chaude – jusqu'à ce la pâte acquière une couleur dorée. Sortir la forme de la friture et détacher avec précaution le beignet chaud, par exemple à l'aide d'une fourchette, et le mettre sur une grille pour qu'il refroidisse. **Bon conseil:** après emploi, graisser les formes à beignets (avec de l'huile ou de la graisse de cuisine).
**Nettoyage:** démonter avant la première utilisation et bien nettoyer dans l'eau de vaisselle. Sécher soigneusement.

## NL

**Klassieke wafels**

Ingrediënten: 

2 eieren

3 eetlepels suiker

1 zakje vanillesuiker (of een 1/2 vanillestokje fijnwrijven)

ca. 170 g meel

ca. 300 ml melk

De eieren, suiker en vanillesuiker luchtig opkloppen. Dan het meel en de melk er doorheen roeren. Het deeg moet licht vloeibaar zijn. Naar keuze kunnen in plaats van vanille ook de volgende smaakmakers worden toegevoegd: rum, calvados, cacaopoeder of fijne chocoladesnip-pers. De wafels kunnen met warme kersen, frambozen, verschillende soorten fruit, slagroom, poedersuiker of advocaat worden geserveerd.

**Hartige knoflook-aardappel-wafels**
Ingrediënten: 

2 middelgrote aardappelen

1 teentje knoflook

1 kleine ui

1 eigeel

Ca. 100 g meel

Evt. 100 tot 150 ml melk (afhankelijk van de stevigheid van de aardap-pelen)

Zout

Peper

De aardappelen, het teentje knoflook en de ui tot puree raspen of roeren. Eigeel, meel, evt. melk, zout en peper er doorheen roeren. Net zo lang roeren tot het deeg een gladde, licht vloeibare consistentie heeft.

**Aardappelwafels**
Hetzelfde recept als hierboven, echter zonder knoflook. Naar keuze kunt u de wafels kruiden met kerrie, nootmuskaat, verschillende soor-ten peper of paprika. Geheel naar uw eigen smaak. De hartige wafels (knoflook-aardappel-wafels of aardappelwafels) kunnen bij fijne, lichte vlees- of visgerechten & ragouts worden geserveerd. Tip: bak de wafels in dat geval tweemaal – d.w.z. de goudgele wafels na de eerste bakron-de nogmaals in het deeg dopen en dan nog een keer bakken.

**Gebruiksaanwijzing voor de wafelset:**
Voor een optimaal gebruik van de wafelset verhit u ca. 7 cm frituurvet of olie in een hoge, kleine pan tot ca. 180°C . Schroef de gewenste bakvorm op de van schroefdraad voorziene handgreep. Houd het vormpje ca. 1 min in het kokende vet. Vorm eruit tillen en het vet eraf laten druipen. Dompel de bakvorm dan voor 3/4 in de schaal met het deeg. Let op: de bakvorm mag niet helemaal met deeg zijn bedekt, omdat de wafel dan niet meer goed loslaat. Dompel de bakvorm met het deeg daarna ca. 40 – 60 sec. in het kokende vet - tot het deeg goudgeel gebakken is. Neem de bakvorm uit het vet en maak de hete wafel voor-zichtig los, bijv. met behulp van een vork en leg de wafel op een rooster om deze te laten afkoelen. **Tip:** de wafelvormpjes na gebruik even invetten (met bakvet of bakolie).

**Reiniging:** haal de snijder uit elkaar voor het eerste gebruik en reinig het grondig met water. Droog zorgvuldig af.

## ES

**Barquillos clásicos**

Ingredientes: 

2 huevos

3 cucharadas de azúcar,

1 paquetito de azúcar a la vainilla (o bien media vainilla fresca rayada), aproximadamente 70 gramos de harina,

aproximadamente 300 ml. de leche

Batir los huevos, el azúcar y el azúcar a la vainilla hasta que hagan espuma. Añadir y batir la harina y la leche. La masa debe quedar ligera-mente líquida. Discrecionalmente además de la vainilla puede servirse de los siguientes sabores: ron, Calvados, polvo de cacao o ralladura fina de chocolate. Los barquillos pueden servirse con cerezas, frambuesas o frutas de varios colores calientes, nata, azúcar en polvo o licor de huevo.

**Barquillos aderezados de patata al ajo**
Ingredientes: 

2 patatas de tamaño mediano

1 diente de ajo

1 cebolla pequeña

1 yema de huevo

aproximadamente 100 gramos de harina

Opcionalmente de 100 a 150 ml de leche (dependiendo del contenido de fécula de la patata)

Sal, Pimienta

Raspar o pasar por la batidora las patatas, el diente de ajo y la cebolla de modo que se forme un puré. Añadir y batir la yema de huevo, la harina, la sal y la pimienta; también, en su caso, la leche. Bata hasta que la masa presente una consistencia lisa y ligeramente líquida.

**Barquillos de patata**
La misma receta de arriba pero sin ajo. Puede condimentarse discrecionalmente con curry, nuez moscada, pimienta de diversos colores o pimentón. Proceda libremente según el sabor que desee. Los barquillos condimentados (barquillos de patata al ajo o barquillos de patata) pue-den servirse con como guarnición de ligeros platos o ragouts de carne y pescado. Sugerencia: someta los barquillos a dos cocciones, es decir, tras la primera cocción introduzca los barquillos dorados de nuevo en la masa y proceda con la segunda cocción.

**Instrucciones para el empleo del útil de cocción de barquillos:**
Para servirse idealmente del útil de cocción de barquillos ha de calen-tar aproximadamente 7 centímetros de grasa de freiduría o aceite a 180° C en una cacerola alta y delgada. Atornille la forma de cocción que desee en el asa equipada con rosca. Mantenga la forma durante un minuto en la grasa convenientemente caliente. Entonces levante la forma y deje que la grasa se oscurea. Sumerja entonces tres cuartos de la altura de la forma en el cuenco de la masa. Atención: la forma de cocción no debe sumergirse completamente en la masa, pues de lo contrario ésta no se desprendería fácilmente. Mantenga entonces la forma de cocción con su masa de 40 a 60 segundos en la grasa caliente hasta que la masa misma presente una apariencia dorada. Saque la forma de cocción, desprenda el barquillo caliente con cuidado (por ejemplo, sirviéndose para ello de un tenedor) y déjelo en una rejilla para que se enfríe. **Sugerencia:** tras el uso engrase las formas de coc-ción (con grasa o aceite de freiduría).
**Limpieza:** antes del primer uso, desmontar y limpiar a fondo con agua y jabón. Secar con cuidado.

## PT

**Bolacha americana clássica**

Ingredientes: 

2 ovos

3 colheres de sopa de açúcar

1 pacotinho de açúcar de baunilha (ou raspar 1/2 vagem de baunilha fresca)

aprox. 170 g de farinha

aprox. 300 ml de leite

Bater os ovos, o açúcar e o açúcar de baunilha em espuma. Depois adic-ionar a farinha e o leite e mexer. A massa deve escorrer facilmente. Opcionalmente poder-se-á adicionar os seguintes paladares em vez de baunilha: rume, calvados, cacau em pó ou raspa fina de chocolate. As bolachas podem ser servidas com cerejas quentes, framboesas, fru-tos de cor variada, natas, açúcar em pó ou licor de ovos.

**Bolacha americana substanciosa de batata e alho**
Ingredientes: 

2 batatas de tamanho médio

1 dente de alho

1 cebola pequena

1 gema de ovo

aprox. 100 g de farinha

Eventualmente 100 a 150 ml de leite (em função da fécula da batata)

Sal

Pimenta

Ralar o passar as batatas, o dente de alho e a cebola em puré. Adicionar a gema de ovo, a farinha e eventualmente o leite, o sal e a pimenta. Bater até a massa atingir uma consistência lisa e escorrer facilmente.

**Bolacha americana de batata**
A mesma receita que a anterior, mas sem o dente de alho. Esta bolacha pode ser condimentada, à escolha, com curry, noz moscada, pimenta de cor ou colorau como mais gostar. As substanciosas bolachas ameri-canas (de alho e batata ou só batata) podem ser servidas para acom-panhar pratos leves de carne ou peixe, e ragus. Sugestão: Para isso, frite as bolachas duas vezes ou seja, depois de as fritar até estarem douradas, volte a molhá-las na massa e frite-as novamente.

**Instruções de uso da confeitaria de bolachas:**
Para a utilização ideal da confeitaria de bolachas, aqueça aprox. 7 cm de gordura de fritar, ou de óleo, a uma temperatura de aprox. 180° C, numa panela estreita e alta. Ataraxe a forma desejada à rosca do cabo. Mantenha a forma durante aprox. 1 minuto no óleo a ferver. Agora retire a forma do óleo e deixe-a pingar um pouco. Em seguida molhe a forma até aprox. 3/4 da sua altura na massa. Atenção: a forma não deve ficar totalmente coberta com massa senão a massa despega-se dificilmente. Agora introduza a forma com a massa, no óleo a ferver, e deixe fritar durante aprox. 40 – 60 segundos - até a massa estar dourada. Retire a forma do óleo, despegue a bolacha com cuidado, com a ajuda de um garfo por exemplo, e coloque-a sobre uma grelha para arrefecer. **Sugestão:** depois de usar a forma, untá-la (com óleo ou gordura de fritar).

**Limpeza:** desmontar e lavar com água abundante antes da primeira utilização. Secar cuidadosamente.