
purchase, and any other information pertinent to the product's return.

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, at its discretion, 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 the above two options do not result 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 1-800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

If you are experiencing problems with your Cuisinart product, we suggest that you call our Cuisinart Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product for service. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

Your Cuisinart® 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 by 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 the product is still under warranty.

RECIPES

Classic Belgian Waffles	8
Gingerbread Belgian Waffles	8
Good-Night Waffles	9
Pumpkin-Nut Belgian Waffles.....	10

Classic Belgian Waffles

Classic Belgian waffles have a crispy outside and are soft and moist on the inside. Try these waffles with your favorite syrup or a topping such as sliced fresh strawberries and freshly whipped cream.

Makes approx. 10 waffles

- 1½ cups water, divided**
- 2¼ teaspoons active dry yeast (one packet)**
- 3 cups sifted all-purpose flour**
- ¾ teaspoon salt**
- 3 large eggs, separated + 1 egg white**
- ⅓ cup sugar**
- 1½ cups whole milk**
- 8 tablespoons unsalted butter, melted and cooled**
- 2 teaspoons vegetable oil**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**

Heat half of the water to lukewarm, 105°F–110°F (40°C–45°C). Dissolve the yeast in the water with a pinch of the sugar from the recipe; let stand 5 to 10 minutes, until the mixture begins to foam.

Put the flour and salt into a large bowl; stir to blend and reserve. Add the egg yolks, one of the egg whites, and remaining sugar to the yeast mixture; stir to blend. Add the remaining water, milk, melted butter, oil, and vanilla; stir until the mixture is smooth. Stir the liquid mixture into the flour mixture and beat until the mixture is smooth.

Beat the egg whites until stiff peaks form. Fold the egg whites gently into the batter. Let the batter stand for 1 hour, stirring every 15 minutes.

Preheat your Cuisinart® Belgian Waffle Maker on setting #4 or preferred setting* (indicator light will illuminate when preheated).

For best results, do not open waffle maker during cooking process. Doing so will offset the timing mechanism.

When the waffle grids are preheated, open the lid. Fill the provided batter cup to the top with batter. If using a standard measuring cup, fill to ¾ cup. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the grids. Close lid and rotate waffle maker 180° to the right. Bake the waffles until the Ready light illuminates, indicating the waffle is done. Rotate waffle maker 180° to the

left. Remove waffle and repeat until all batter is used.

Waffles may be kept warm in a low (200°F) oven. Place waffles arranged on a cookie sheet on a rack in the warm oven. Serve with whipped cream, fruit, jam, powdered sugar, or a warm fruit syrup.

*We recommend using setting #4 to achieve a golden-brown, baked Belgian waffle. Adjust the browning control if you prefer lighter or darker waffles.

*Nutritional information per waffle:
Calories 300 (40% from fat) • carb. 37g • pro. 8g
fat 13g • sat. fat 7g • chol. 94mg • sod. 104mg
calc. 61mg • fiber 1g*

Gingerbread Belgian Waffles

These waffles have the flavor of just-baked gingerbread, and are delicious served with fresh fruit or caramelized apples and pears.

Makes approx. 6 waffles

- ½ cup warm water**
- 1 teaspoon granulated sugar**
- 2¼ teaspoons active dry yeast (one packet)**
- 1½ cups all-purpose flour**
- 1 cup graham cracker crumbs**
- ¼ cup granulated sugar**
- ¼ teaspoon salt**
- 1 teaspoon ground ginger**
- ½ teaspoon finely chopped lemon zest**
- 2 cups warm milk (about 105°F)**
- 3 large eggs, separated**
- ½ cup unsalted butter, melted and cooled**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

Measure water into a large bowl. Add 1 teaspoon granulated sugar and yeast; stir to dissolve. Let stand 10 minutes. In a separate bowl, combine the flour, graham cracker crumbs, ¼ cup sugar, salt, ginger, and lemon zest; stir to combine. Add the milk, egg yolks, melted and cooled butter, and vanilla to the yeast mixture. Stir until smooth. Add the dry ingredients and beat until smooth, using a hand mixer on low speed. Cover

with waxed paper and let stand to rise in a warm, draft-free place for 30 minutes.

Beat the egg whites until stiff, but not dry. Gently fold into the batter.

Preheat your Cuisinart® Belgian Waffle Maker on setting #4 or preferred setting* (indicator light will be illuminated when preheated).

For best results, do not open waffle maker during cooking process. Doing so will offset the timing mechanism.

When the waffle grids are preheated, open the lid. Fill the provided batter cup to the top with batter. If using a standard measuring cup, fill to ¾ cup. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly across the grids. Close lid and rotate 180° to the right and bake the waffles until the Ready light illuminates, indicating the waffle is done. Remove waffle and repeat with remaining batter.

Waffles may be kept warm in a low (200°F) oven. Place waffles arranged on a cookie sheet on a rack in the warm oven. Serve with lemon curd, fruit, jam, powdered sugar, a warm fruit syrup, or whipped cream.

*We recommend using setting #4 to achieve a golden-brown, baked Belgian waffle. Adjust the browning control if you prefer lighter or darker waffles.

Nutritional information per waffle:

*Calories 458 (44% from fat) • carb. 23g • pro. 11g
fat 23g • sat. fat 12g • chol. 159mg • sod. 279mg
calc. 120mg • fiber 1g*

Good-Night Waffles

Most of the mixing for these waffles is done the night before. In the morning, just mix in the eggs, vanilla extract and baking soda while the waffle maker is heating. Leftover batter may be covered and kept in the refrigerator for up to 3 days. Heat your waffle maker in the morning, stir the batter and have a freshly baked waffle for breakfast.

Makes approx. 6 waffles

- ½ cup lukewarm (105°F) water
- 1 tablespoon granulated sugar
- 2¼ teaspoons active dry yeast (one packet)
- 2 cups whole milk, warmed (about 105°F)
- ½ cup unsalted butter, melted and cooled

- 1 teaspoon salt
- 2 cups all-purpose flour
- 2 large eggs, lightly beaten
- 2 teaspoons pure vanilla extract
- ¼ teaspoon baking soda

The night before, or at least 8 hours before baking, combine the warm water, granulated sugar and yeast. Let stand 10 minutes, until foamy. Stir in the warm milk, melted butter and salt. Beat in the flour until smooth (this may be done using a hand mixer on low speed).

Wrap bowl tightly with plastic wrap and let stand overnight (or for 8 hours) on the countertop; do not refrigerate.

When ready to bake, preheat your Cuisinart® Belgian Waffle Maker on setting #4 or preferred setting* (indicator light will be illuminated when preheated).

For best results, do not open waffle maker during cooking process. Doing so will offset the timing mechanism.

While the waffle maker is heating, stir the eggs, vanilla extract and baking soda into the batter. When the waffle grids are preheated, open the lid. Fill the provided batter cup to the top with batter. If using a standard measuring cup, fill to ¾ cup. Pour into waffle grids. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the grids. Close cover and rotate 180° to the right. Bake the waffles until the Ready light illuminates, indicating the waffle is done.

Rotate 180° to the left. Remove waffle and repeat with remaining batter. Waffles may be kept warm in a low (200°F) oven. Place waffles arranged on a cookie sheet on a rack in the oven. Serve with sliced fresh fruit, jam, powdered sugar, a warm fruit syrup, or whipped cream.

*We recommend using setting #4 to achieve a golden-brown, baked Belgian waffle. Adjust the browning control if you prefer lighter or darker waffles.

Nutritional information per waffle:

*Calories 373 (49% from fat) • carb. 38g • pro. 10g
fat 20g • sat. fat 12g • chol. 123mg • sod. 501mg
calc. 117mg • fiber 1g*

Pumpkin-Nut Belgian Waffles

These waffles taste like freshly baked pumpkin muffins and are delicious served with warm maple syrup.

Makes approx. 6 waffles

- 1½ cups all-purpose flour**
- 1 ounce finely chopped walnuts or pecans (best if toasted first)**
- 1 tablespoon cornstarch**
- 1 tablespoon baking powder**
- 1 teaspoon salt**
- 1 teaspoon ground cinnamon**
- ½ teaspoon ground ginger**
- ¼ teaspoon freshly ground nutmeg**
- ¾ cup pumpkin purée (canned solid-pack pumpkin)**
- 2 large eggs, separated**
- 1 cup whole milk**
- ¼ cup real maple syrup (do not use pancake syrup)**
- 3 tablespoons unsalted butter, melted and cooled**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 3 large egg whites**

In a large bowl, combine the flour, chopped nuts, cornstarch, baking powder, salt, cinnamon, ginger, and nutmeg. Stir to blend and reserve.

In a second bowl, combine the pumpkin purée, egg yolks, milk, maple syrup, melted butter, and vanilla extract; stir until smooth. Add the liquid ingredients to the dry ingredients and stir to blend until smooth, using a whisk.

In a clean, dry bowl, beat the egg whites until stiff peaks form. Gently fold the beaten egg whites into the batter.

Preheat your Cuisinart® Belgian Waffle Maker on setting #4 or preferred setting* (indicator light will be illuminated when preheated).

For best results, do not open waffle maker during cooking process. Doing so will offset the timing mechanism.

When the waffle grids are preheated, open the lid. Fill the provided batter cup to the top with batter. If using a standard measuring cup, fill to

¾ cup. Pour into waffle grids. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the grids. Close cover and rotate 180° to the right. Bake the waffles until the Ready light illuminates, indicating the waffle is done. Rotate 180° to the left. Remove waffle and repeat with remaining batter. Waffles may be kept warm in a low (200°F) oven. Place waffles arranged on a cookie sheet on a rack in the oven. Serve with warm maple syrup, powdered sugar, or whipped cream.

*We recommend using setting #4 to achieve a golden-brown, baked Belgian waffle. Adjust the browning control if you prefer lighter or darker waffles.

Nutritional information per waffle:

*Calories 303 (35% from fat) • carb. 40g • pro. 10g
fat 12g • sat. fat 5g • chol. 92mg • sod. 579mg
calc. 94mg • fiber 2g*

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart de este tipo.

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá al consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el producto a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el producto de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190 antes de regresar el aparato a Cuisinart. Un representante le confirmará si su aparato sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120 V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente 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 aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

RECETAS

Wafles/Gofres belgas tradicionales	8
Wafles/Gofres “pan de jengibre”	8
Wafles/Gofres listos para el desayuno ...	9
Wafles/Gofres de calabaza con nueces.....	10

Waffles/Gofres belgas tradicionales

Los waffles/gofres belgas son crujientes por fuera y suaves por dentro. Son deliciosos con jarabe de arce o su aderezo favorito, como fresas y crema batida.

Rinde 10 waffles/gofres

- 1½ taza (355 ml) de agua**
- 2¼ cucharaditas (un paquete) de levadura seca activa**
- 3 tazas (375 g) de harina común, tamizada**
- ¼ cucharadita de sal**
- 3 huevos (separados) + 1 yema**
- ⅓ taza (65 g) de azúcar granulada**
- 1½ taza (355 ml) de leche entera**
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**
- 2 cucharaditas (10 ml) de aceite vegetal**
- 2 cucharaditas (10 ml) de extracto natural de vainilla**

Calentar la mitad del agua hasta que esté tibia. Revolver el agua tibia, la levadura y una pizca de azúcar; dejar reposar durante 5–10 minutos, hasta que se vuelva espumosa.

Revolver la harina y la sal en un tazón; reservar. Agregar las yemas, una clara y el azúcar a la mezcla de levadura. Añadir el resto del agua, la leche, la mantequilla, el aceite y la vainilla. Agregar la harina y revolver hasta obtener una mezcla homogénea.

Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas delicadamente a la mezcla. Dejar reposar por una hora, revolviendo cada 15 minutos.

Precalentar la waflera/gofrera al nivel de temperatura deseado. Le aconsejamos que utilice el nivel n.º 4 para preparar waffles/gofres bien dorados (el indicador luminoso se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada).

Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta que el waffle/gofre esté listo; esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador.

Cuando las placas estén calientes, abra las placas. Llenar el vaso medidor hasta arriba con la mezcla (o llenar una taza de medir estándar con

¾ taza/175 ml de la mezcla). Esparcir uniformemente la mezcla con una espátula resistente al calor. Cerrar la waflera/gofrera y girar 180° hacia la derecha. Cocer hasta que la luz de listo se ilumine. Girar las placas 180° hacia la izquierda. Sacar el waffle/gofre y repetir con el resto de la mezcla.

Mantener los waffles/gofres calientes en el horno precalentado a 200 °F (95 °C), en una bandeja para hornear. Servir con crema batida, frutas, azúcar glasé o jarabe de fruta tibio.

*Para preparar waffles/gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel de temperatura n.º 4. Escoja un nivel más bajo para que los waffles/gofres sean menos cocidos o un nivel más alto para que los waffles/gofres sean más cocidos y crujientes.

Información nutricional por waffle/gofre:
Calorías 300 (40 % de grasa) • Carbohidratos 37 g
• Proteínas 8 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 7 g
• Colesterol 94 mg • Sodio 104 mg
• Calcio 61 mg • Fibra 1 g

Waffles/Gofres “pan de jengibre”

Estos waffles/gofres con sabor a pan de jengibre son deliciosos con frutas frescas, o manzanas y peras caramelizadas.

Rinde 6 waffles/gofres

- ½ taza (120 ml) de agua tibia**
- 1 cucharadita de azúcar granulada**
- 2¼ cucharaditas (un paquete) de levadura seca activa**
- 1½ taza (185 g) de harina común**
- 1 taza (50 g) de galletas “Graham” molidas**
- ¼ taza (50 g) de azúcar granulada**
- ¼ cucharadita de sal**
- 1 cucharadita de jengibre en polvo**
- ½ cucharadita de ralladura fina de limón**
- 2 tazas (475 ml) de leche tibia**
- 3 huevos grandes**
- ½ taza (115 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**

Poner el agua en un tazón grande. Agregar 1 cucharadita del azúcar y la levadura; revolver para disolver. Dejar reposar por 10 minutos. En otro tazón, revolver la harina, las galletas molidas, ¼ taza (50 g) del azúcar, la sal, el jengibre y la ralladura. Agregar la leche, las yemas de los huevos, la mantequilla derretida y la vainilla. Revolver hasta que la mezcla esté suave. Agregar los ingredientes secos y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Cubrir y dejar reposar por 30 minutos, en un lugar templado.

Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas delicadamente a la mezcla.

Precalentar la waflera/gofrera al nivel de temperatura deseado. Le aconsejamos que utilice el nivel n.º 4 para preparar waffles/gofres bien dorados (el indicador luminoso se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada).

Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta que el waffle/gofre esté listo; esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador.

Cuando las placas estén calientes, abra las placas. Llenar el vaso medidor hasta arriba con la mezcla (o llenar una taza de medir estándar con ¾ taza/175 ml de la mezcla). Esparcir uniformemente la mezcla con una espátula resistente al calor. Cerrar la waflera/gofrera y girar 180° hacia la derecha. Cocer hasta que la luz de listo se encienda. Sacar el waffle/gofre y repetir con el resto de la mezcla.

Mantener los waffles/gofres calientes en el horno precalentado a 200 °F (95 °C), en una bandeja para hornear. Servir con crema de limón, frutas, mermelada, azúcar glasé, jarabe de fruta o crema batida.

*Para preparar waffles/gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel de temperatura n.º 4. Escoja un nivel más bajo para que los waffles/gofres sean menos cocidos o un nivel más alto para que los waffles/gofres sean más cocidos y crujientes.

Información nutricional por waffle/gofre:

Calorías 458 (44 % de grasa) • Carbohidratos 23 g
• Proteínas 11 g • Grasa 23 g • Grasa saturada 12 g
• Colesterol 159 mg • Sodio 279 mg
• Calcio 120 mg • Fibra 1 g

Waffles/Gofres listos para el desayuno

La casi totalidad de la mezcla se prepara la noche anterior. Los huevos, la vainilla y el bicarbonato se agregan justo antes de la cocción. La mezcla podrá conservarse en el refrigerador durante hasta 3 días. Para preparar waffles/gofres frescos para el desayuno, simplemente agregue los últimos ingredientes a la mezcla.

Rinde 6 waffles/gofres

- ½ **taza (120 ml) de agua tibia**
- 1 cucharada de azúcar granulada**
- 2¼ cucharaditas de levadura seca activa**
- 2 tazas (475 ml) de leche entera tibia**
- ½ **taza (115 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfiada**
- 1 cucharadita de sal**
- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos**
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- ¼ **cucharaditas de bicarbonato de sodio**

La noche anterior (o por lo menos 8 horas antes de preparar los waffles/gofres), revolver el agua, el azúcar y la levadura en un tazón. Dejar reposar durante 10 minutos, hasta que la mezcla se ponga espumosa. Agregar la leche tibia, la mantequilla derretida y la sal. Batir hasta obtener una mezcla homogénea.

Cubrir con papel film/plástico y dejar reposar fuera del refrigerador por 8 horas o más.

Elegir nivel de temperatura deseado* y precalentar la gofrera. El indicador luminoso se encenderá cuando el aparato llegue a la temperatura deseada.

Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta que el waffle/gofre esté listo; esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador.

Mientras la waflera/gofrera está calentando, agregar los huevos, la vainilla y el bicarbonato a la mezcla. Cuando las placas estén calientes, abra las placas. Llenar el vaso medidor hasta arriba con la mezcla (o llenar una taza de medir estándar con ¾ taza/175 ml de la mezcla). Verter la mezcla en el centro de las placas. Esparcir

uniformemente la mezcla con una espátula resistente al calor. Cerrar la waflera/gofrera y girar 180° hacia la derecha. Cocer hasta que la luz de listo se ilumine.

Girar las placas 180° hacia la izquierda. Sacar el waffle/gofre y repetir con el resto de la mezcla. Mantener los waffles/gofres calientes en el horno precalentado a 200 °F (95 °C), en una bandeja para hornear. Servir con frutas frescas, mermelada, azúcar glasé, jarabe de fruta tibio o crema batida.

*Para preparar waffles/gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel de temperatura n.º 4. Escoja un nivel más bajo para que los waffles/gofres sean menos cocidos o un nivel más alto para que los waffles/gofres sean más cocidos y crujientes.

Información nutricional por waffle/gofre:

Calorías 373 (49 % de grasa) • Carbohidratos 38 g
• Proteínas 10 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 12 g
• Colesterol 123 mg • Sodio 501 mg
• Calcio 117 mg • Fibra 1 g

Waffles/Gofres de calabaza con nueces

Estos waffles/gofres con sabor a “muffins” de calabaza frescos son deliciosos con jarabe de arce/maple.

Rinde 6 waffles/gofres

- 1½ **taza (185 g) de harina común**
- 1 **onza (30 g) de nueces o pacanas (tostadas si es posible), finamente picadas**
- 1 **cucharada de maicena**
- 1 **cucharadita de polvo de hornear**
- 1 **cucharadita de sal**
- 1 **cucharadita de canela en polvo**
- 1 **cucharadita de jengibre en polvo**
- ¼ **cucharadita de nuez moscada recién rallada**
- ¾ **taza (175 g) de puré de calabaza (en lata, escurrida)**
- 2 **huevos grandes**
- 1 **taza (235 ml) de leche entera**
- ¼ **taza (80 g) de jarabe de arce/maple**
- 3 **cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

3 claras de huevo grande

Colocar la harina, las nueces, la maicena, el polvo de hornear, la sal, la canela, el jengibre y la nuez moscada en un tazón grande. Reservar la mezcla.

En otro tazón, revolver el puré de calabaza, las yemas, la leche, el jarabe de arce, la mantequilla derretida y la vainilla; revolver hasta que la mezcla esté suave. Agregar los ingredientes secos y revolver con un batidor hasta obtener una mezcla homogénea.

Montar las claras a punto de nieve, en un tazón limpio. Incorporar delicadamente las claras montadas a la mezcla.

Precalentar la waflera/gofrera al nivel de temperatura deseado. Le aconsejamos que utilice el nivel n.º 4 para preparar waffles/gofres bien dorados (el indicador luminoso se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada).

Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta que el waffle/gofre esté listo; esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador.

Cuando las placas estén calientes, abra las placas. Llenar el vaso medidor hasta arriba con la mezcla (o llenar una taza de medir estándar con ¾ taza/175 ml de la mezcla). Verter la mezcla en el centro de las placas. Esparcir uniformemente la mezcla con una espátula resistente al calor. Cerrar la waflera/gofrera y girar 180° hacia la derecha. Cocer hasta que la luz de listo se ilumine. Girar las placas 180° hacia la izquierda. Sacar el waffle/gofre y repetir con el resto de la mezcla. Mantener los waffles/gofres calientes en el horno precalentado a 200 °F (95 °C), en una bandeja para hornear. Servir con jarabe de arce tibio, azúcar glasé o crema batida.

*Para preparar waffles/gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel de temperatura n.º 4. Escoja un nivel más bajo para que los waffles/gofres sean menos cocidos o un nivel más alto para que los waffles/gofres sean más cocidos y crujientes.

Información nutricional por waffle/gofre:

Calorías 303 (35 % de grasa) • Carbohidratos 40 g
• Proteínas 10 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 5 g
• Colesterol 92 mg • Sodio 579 mg
• Calcio 94 mg • Fibra 2 g