

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



4-Slice Belgian Waffle Maker

WAF-200 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 taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and dials.
3. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, **DO NOT IMMERSER** 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, electric 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, turn any control to “off”, 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.

Extension cords may be used if care is exercised in their use.

If an 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
Tips to Make Perfect Waffles.....	5
Warranty.....	5

PARTS AND FEATURES

- 1. Housing** – Elegant brushed stainless steel with embossed Cuisinart logo.
- 2. Lid Handle** – Durable, easy-lift handle that stays cool to the touch.
- 3. Non-Stick Baking Plates** – Die-cast aluminum plates bake four deep-pocketed Belgian waffles.
- 4. Temperature Knob** – Six 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. Audible Signal (not shown)** – Signals when waffle maker is ready to bake and when waffles are cooked and ready to eat.

- 7. Cord Storage (not shown)** – Cord wraps around the back of the unit. Unit stands upright for compact storage.
- 8. Rubber Feet** – Feet keep unit steady and won't mark countertop.
- 9. BPA free (not shown)** – All materials 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 above 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 oil 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. Adjust the temperature knob to the desired browning setting – setting #1 for the lightest color waffles and setting #6 for the darkest color waffles. We recommend setting #4 or #5 for golden brown waffles.
4. The red indicator light will turn on to signal that the power is on and the unit will begin to heat. We recommend preheating in the closed position. When the waffle maker has reached desired temperature, the green indicator light will turn on and the audible tone will sound. 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.

5. 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.



6. Pour batter onto the center of the lower waffle grid. We recommend using 1 heaping cup of batter. Use a heat-proof spatula to spread batter evenly over the grid. Close the lid. The green light will turn off.

NOTE: During baking, you may notice steam releasing from the sides, front and back of the waffle maker. You may also notice the top cover rising during baking. These are both normal occurrences and are necessary for the crispy exterior and moist interior of your waffles.

7. 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 #6.
8. When the waffles are ready, the green light will turn on and the audible tone will sound. Remove the waffles by gently loosening the edges with a heat-proof plastic spatula or wooden spatula or non-stick coated tongs. Never use metal utensils, as they will damage the nonstick coating.
9. When you are finished baking, turn the temperature knob to OFF and 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 LIQUIDS.**

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

STORAGE

Store with cord wrapped around the back of the unit. For compact storage, stand the unit on its back end with control panel facing up.



TIPS TO MAKE PERFECT WAFFLES

- Setting #1 will produce the lightest color waffles. Setting #6 will produce the darkest color waffles. Experiment to determine which setting produces the best waffle color for you. We recommend setting #4 or #5 for golden brown waffles.
- We recommend using 1 heaping cup of batter to fill the lower grid. Be careful not to over-mix the batter – this will produce dense, chewy waffles.
- 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.
- 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 loosely cover 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.

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, www.cuisinart.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, please visit 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.

RECIPES

Waffle Mix	8
Waffle Mix Waffles	8
Buttermilk Waffles	9
Overnight Yeasted Waffles	9
Multigrain Waffles	10
Buckwheat Waffles	10
Lemon Ginger Waffles	11
Gluten-Free Waffles	11
Banana Walnut Waffles	12
Chocolate Brownie Waffles	12
Cinnamon-Sugar Waffles	13
Maple Bacon Waffles	13
Savory Cheddar-Chive Waffles	14
Chicken and Waffles	14
Strawberry Shortcake Waffles	15
Blueberry Maple Syrup	15

Waffle Mix

Having this mix at the ready will allow you to make eight full 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 8 full waffles

- 6 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 cup wheat germ**
- 3 tablespoons granulated sugar**
- 3 tablespoons baking powder**
- 2 teaspoons kosher salt**

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 mix in the refrigerator for ultimate freshness.

Waffle Mix Waffles

The recipe makes enough for four waffles, but increase it for however many mouths you need to feed. The waffles freeze well and can be reheated quickly in a toaster oven.

Makes 4 full waffles (16 waffle wedges)

- 3½ cups Waffle Mix (previous recipe)**
- 2 cups reduced-fat milk**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 2 tablespoons grapeseed or 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® Waffle Maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1 heaping cup onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. When tone sounds, waffle is ready. Open lid and carefully remove baked waffle. Repeat with remaining batter.
4. For best results, serve immediately with desired toppings.

Nutritional information per waffle wedge:

*Calories 126 (21% from fat) • carb. 21g • pro. 4g • fat 3g
• sat. fat 1g • chol. 26mg • sod. 300mg
• calc. 63mg • fiber 1g*

Buttermilk Waffles

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

Makes 4 full waffles (16 waffle wedges)

- 3 cups unbleached, all-purpose flour**
- ¼ cup yellow cornmeal**
- 3 tablespoons granulated sugar**
- 1 teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 2½ cups buttermilk**
- 3 large eggs, lightly beaten**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ⅔ cup grapeseed or vegetable oil**

1. Combine all dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. Add the remaining ingredients and whisk until just smooth. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® Waffle Maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1 heaping cup 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. When tone sounds, waffle is ready. Open lid and carefully remove baked waffle. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle wedge:

Calories 204 (47% from fat) • carb. 22g • pro. 20g • fat 11g
• sat. fat 2g • chol. 37mg • sod. 191mg
• calc. 52mg • fiber 1g

Overnight Yeasted Waffles

This is the more authentic way of preparing waffles. The flavor cannot be matched!

Makes 4 full waffles (16 waffle wedges)

- 2 cups reduced-fat milk**
- ½ cup (1 stick) unsalted butter, cubed**
- 2½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½ teaspoons active, dry yeast**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

1. Put the milk and butter in a small saucepan set over medium-low heat. Once butter has melted remove and cool until just warm. While the milk and butter are heating, whisk the dry ingredients together in a large mixing bowl. Gradually add the warm milk/butter mixture and whisk until smooth. Add the eggs and vanilla and whisk until combined. Cover with plastic and refrigerate at least 12 hours and up to 24 hours.
2. Preheat the Cuisinart® Waffle Maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Whisk batter to combine again (batter will deflate). Pour 1 cup 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. When tone sounds, waffle is ready. Open lid and carefully remove baked waffle. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle wedge:

Calories 144 (42% from fat) • carb. 17g • pro. 4g • fat 7g
• sat. fat 4g • chol. 41mg • sod. 165mg
• calc. 38mg • fiber 0g

Multigrain Waffles

A great mix of whole grains, healthy oils and nuts. Skip the sugary syrups and top with fresh fruit.

Makes 4 full waffles (16 waffle wedges)

- 1 cup whole-wheat flour**
- ½ cup unbleached, all-purpose flour**
- ½ cup rolled oats (not quick)**
- 1 teaspoon baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- 1 cup dairy-free milk (may substitute skim or low-fat)**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 2 tablespoons pure maple syrup**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ⅓ cup grapeseed or vegetable oil**
- 2 tablespoons flaxseed oil**
- 1 cup plain yogurt (preferably low fat)**
- ½ cup finely chopped pecans or walnuts (optional)**

1. Combine all dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. Add the milk, eggs, syrup and vanilla. Whisk until smooth. Stir in the oils and yogurt and whisk again until combined. Fold in the nuts, if using. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® Waffle Maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1 heaping cup 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. When tone sounds, waffle is ready. Open lid and carefully remove baked waffle. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle wedge:

*Calories 137 (50% from fat) • carb. 14g • pro. 4g • fat 8g
• sat. fat 1g • chol. 25mg • sod. 65mg
• calc. 66mg • fiber 1g*

Buckwheat Waffles

Buckwheat imparts a nutty flavor to these waffles – they pair well with our Blueberry Maple syrup on page 15.

Makes 6 full waffles (24 waffle wedges)

- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 cup buckwheat flour**
- ¼ cup yellow cornmeal**
- 3 tablespoons granulated sugar**
- 1 teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 3 cups buttermilk**
- 3 large eggs, lightly beaten**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ⅔ cup grapeseed or vegetable oil**

1. Combine all dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. Add the remaining ingredients and combined. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® Waffle Maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1 heaping cup 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. When tone sounds, waffle is ready. Open lid and carefully remove baked waffle. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle wedge:

*Calories 136 (48% from fat) • carb. 14g • pro. 15g • fat 7g
• sat. fat 1g • chol. 25mg • sod. 148mg
• calc. 41mg • fiber 1g*

Lemon Ginger Waffles

These waffles are fresh and sweet – perfect when paired with warm maple syrup.

Makes 6 full waffles (24 waffle wedges)

- 3½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 3 tablespoons yellow cornmeal**
- 3 tablespoons granulated sugar**
- 1 teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon ground ginger**
- 1 tablespoon lemon zest**
- ½ cup finely chopped candied/crystallized ginger**
- 3 cups buttermilk**
- 3 large eggs, lightly beaten**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ¾ cup grapeseed or vegetable oil**

1. Combine the flour, cornmeal, sugar, baking soda, salt and ground ginger in a large mixing bowl; whisk until well blended. Stir in the zest and candied ginger. Add the liquid ingredients and whisk until just smooth. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® Waffle Maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1 heaping cup 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. When tone sounds, waffle is ready. Open lid and carefully remove baked waffle. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle wedge:

*Calories 157 (41% from fat) • carb. 20g • pro. 4g • fat 7g
• sat. fat 1g • chol. 25mg • sod. 131mg
• calc. 46mg • fiber 0g*

Gluten-Free Waffles

Just like our buttermilk waffles, but without the gluten, these are light and crispy. They are extra decadent when served with fresh fruit.

Makes 4 full waffles (16 waffle wedges)

- 3 cups rice flour**
- ½ cup tapioca starch**
- ¼ cup milk powder**
- ¼ cup granulated sugar**
- 1 tablespoon baking powder**
- 1½ teaspoons kosher salt**
- 2 cups buttermilk**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 1 tablespoon pure vanilla extract**
- ½ cup grapeseed or vegetable oil**

1. Combine all dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. Add the remaining ingredients and whisk until just combined. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® Waffle Maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1 heaping cup 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. When tone sounds, waffle is ready. Open lid and carefully remove baked waffle. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle wedge:

*Calories 201 (38% from fat) • carb. 26g • pro. 5g • fat 9g
• sat. fat 1g • chol. 26mg • sod. 303mg
• calc. 65mg • fiber 1g*

Banana Walnut Waffles

Classic waffle for a weekend brunch.

Makes 4 full waffles (16 waffle wedges)

- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 1 teaspoon baking powder**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- ⅓ cup grapeseed or vegetable oil**
- 1 cup low-fat vanilla yogurt (or you can use plain yogurt – if doing so, stir 1 teaspoon pure vanilla extract into the yogurt)**
- ¾ cup buttermilk**
- 1 cup mashed banana (about 2 medium bananas)**
- ½ cup toasted, chopped walnuts**

1. Combine all dry ingredients in a large mixing bowl. Add the eggs and oil and whisk until blended. Stir in the yogurt and then the buttermilk until mixture is smooth. Stir in banana and walnuts until incorporated. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® Waffle Maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1 heaping cup of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread evenly using a heatproof spatula. Close cover of waffle maker. When tone sounds, waffle is ready. Open cover and carefully remove baked waffle. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle wedge:

Calories 160 (43% from fat) • carb. 19g • pro. 4g • fat 8g
• sat. fat 1g • chol. 24mg • sod. 162mg
• calc. 51mg • fiber 1g

Chocolate Brownie Waffles

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

Makes 5 full waffles (20 waffle wedges)

- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- ¾ cup granulated sugar**
- ⅔ 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 (½ stick) unsalted butter, melted, cooled slightly**
- ½ cup semisweet mini chocolate morsels**
- ½ cup finely chopped walnuts or pecans**

1. Combine all dry ingredients in a large mixing bowl; whisk to blend. Add the milk, eggs and vanilla. Whisk until well blended and smooth. Stir in melted butter until completely combined. Fold in morsels and nuts. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® Waffle Maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1 heaping cup of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread evenly using a heatproof spatula. Close cover of waffle maker. When tone sounds, waffle is ready. Open cover and carefully remove baked waffle. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle wedge:

Calories 167 (36% from fat) • carb. 23g • pro. 4g • fat 7g
• sat. fat 3g • chol. 26mg • sod. 150mg
• calc. 32mg • fiber 1g

Cinnamon Sugar Waffles

The aroma of sweet cinnamon that fills your kitchen while these are baking is reason enough to whip up a batch of these delicious waffles!

Makes 5 full waffles (20 waffle wedges)

- 3 cups unbleached, all-purpose flour**
- ¼ cup yellow cornmeal**
- ¼ cup packed light or dark brown sugar**
- 1 teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 1 tablespoon ground cinnamon**
- 2½ cups buttermilk**
- 3 large eggs, lightly beaten**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ⅔ cup grapeseed or vegetable oil**

1. Combine all dry ingredients in a large mixing bowl; whisk to blend. Add the remaining ingredients and whisk until combined. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® Waffle Maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1 heaping cup of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread evenly using a heatproof spatula. Close cover of waffle maker. When tone sounds, waffle is ready. Open cover and carefully remove baked waffle. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle wedge:

Calories 165 (46% from fat) • carb. 18g • pro. 4g • fat 9g
• sat. fat 1g • chol. 30mg • sod. 175mg
• calc. 44mg • fiber 1g

Maple Bacon Waffles

When making the bacon for these waffles, be sure to save the bacon grease to incorporate into the batter – it gives the waffles a tasty smoky flavor. If that is too intense, vegetable oil can be used in its place.

Makes 6 full waffles (24 waffle wedges)

- 3½ cups unbleached, all-purpose flour**
- ¼ cup yellow cornmeal**
- 1 teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 8 to 10 slices cooked bacon, crumbled (about ½ to ¾ cup crumbled)**
- 3 cups buttermilk**
- ⅓ cup pure maple syrup**
- 3 large eggs, lightly beaten**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ⅔ cup bacon grease and/or grapeseed or vegetable oil**

1. Combine flour, cornmeal, baking soda and salt in a large mixing bowl; whisk to blend. Stir in the bacon to coat. Add the buttermilk, maple syrup, eggs, vanilla and the grease/oil. Whisk until combined. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® Waffle Maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1 cup of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread evenly using a heatproof spatula. Close cover of waffle maker. When tone sounds, waffle is ready. Open cover and carefully remove baked waffle. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle wedge:

Calories 164 (43% from fat) • carb. 19g • pro. 5g • fat 8g
• sat. fat 1g • chol. 27mg • sod. 174mg
• calc. 49mg • fiber 0g

Savory Cheddar-Chive Waffles

Serve these waffles in place of corn muffins with soup or your favorite chili. You may also try them with scrambled eggs and bacon for brunch or supper.

Makes 6 full waffles (24 waffle wedges)

- 3½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 3 tablespoons yellow cornmeal**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 1 teaspoon baking soda**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 3 cups buttermilk**
- 3 large eggs, lightly beaten**
- ⅔ cup grapeseed or vegetable oil**
- ¼ cup chopped fresh chives**
- 1 cup shredded extra-sharp Cheddar**

1. Combine all dry ingredients in a large mixing bowl; whisk to blend. Add the buttermilk, eggs and oil; whisk until just combined. Stir in the chives and Cheddar. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® Waffle Maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1 heaping cup of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread evenly using a heat-proof spatula. Close cover of waffle maker. When tone sounds, waffle is ready. Open cover and carefully remove baked waffle. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle wedge:

*Calories 158 (47% from fat) • carb. 16g • pro. 5g • fat 8g
• sat. fat 2g • chol. 28mg • sod. 184mg
• calc. 75mg • fiber 0g*

Chicken and Waffles

This is a Southern staple that you can easily make for your family. The chicken is best when marinated overnight, but if you are in a hurry you can marinate it for a minimum of 3 hours.

Makes 8 servings

Fried Chicken:

- 2 cups buttermilk**
- 1 tablespoon hot sauce**
- 1 tablespoon Dijon mustard**
- 1½ teaspoons kosher salt, divided**
- 1½ teaspoons freshly ground black pepper, divided**
- 8 thin chicken cutlets (about 1½ pounds)**
- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½ teaspoons baking powder**
- 1 teaspoon paprika**
- oil for frying (such as vegetable, canola or grapeseed)**
- 4 prepared full Savory Cheddar-Chive Waffles (see previous recipe), kept warm**

1. In a medium non-reactive bowl stir together the buttermilk, hot sauce, mustard, 1 teaspoon salt and 1 teaspoon pepper. Add the chicken and coat well with buttermilk mixture.
2. Refrigerate overnight.
3. Mix together the flour, baking powder, paprika and remaining salt and pepper.
4. Preheat the Cuisinart compact deep fryer to 375°F.* While the oil is heating, line a baking pan with paper towels and insert a cooling rack inside the pan; reserve.
5. While the oil is heating, lightly coat each chicken piece evenly with the flour mixture, tapping away any excess.
6. Fry chicken in batches, about 3 minutes per side until nicely browned and cooked through. Transfer to prepared cooling rack.

7. Serve, two of the waffle wedges with one piece of fried chicken and maple syrup on the side.

*If you do not have a deep fryer, the chicken can easily be fried on the stovetop. In a large sauté pan, add oil to a depth of 1 inch and set the pan over medium-high heat. Using a deep-fat thermometer, heat oil to 375°F. Fry the chicken in batches, about 2 pieces at a time. Do not crowd the pot or the oil will cool down too much and not fry well. Fry, flipping once, until chicken is nicely browned and cooked through, about 4 minutes per side. Transfer chicken to the prepared cooling rack.

Nutritional information per serving:

*Calories 559 (53% from fat) • carb. 37g • pro. 29g • fat 33g
• sat. fat 6g • chol. 112mg • sod. 935mg
• calc. 179mg • fiber 1g*

Strawberry Shortcake Waffles

For a more classic presentation, use the Buttermilk Waffle recipe on page 4. If you are in the mood for more of an indulgence, use the Chocolate Brownie Waffle recipe, page 12, for those chocolate lovers.

Makes 4 servings

- 1 quart fresh strawberries, hulled and sliced**
- 3 tablespoons granulated sugar**
pinch kosher salt
- 1 cup heavy cream**
- 3 tablespoons confectioners' sugar, plus more for serving (if desired)**
pinch kosher salt
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- 2 prepared full waffles**

1. In a medium mixing bowl, stir the strawberries, granulated sugar and pinch of salt together. Put aside until ready to serve.
2. In a large mixing bowl combine the heavy cream, confectioners' sugar, salt and vanilla. Using a Cuisinart hand mixer fitted with the

whisk attachment, whisk until medium-soft peaks are achieved. Reserve.

3. Serve either two wedges or more, depending on the desired serving size. Top with whipped cream, then some of the strawberries. Drizzle a bit of the juice from the strawberries (collected at the bottom of the mixing bowl) over the strawberries. Dust with confectioners' sugar if desired. For each waffle you should need only about ⅓ cup of the whipped cream and ⅓ cup of the strawberries.

Nutritional information per serving:

*Calories 719 (54% from fat) • carb. 72g • pro. 12g • fat 44g
• sat. fat 17g • chol. 156mg • sod. 478mg
• calc. 166mg • fiber 4g*

Blueberry Maple Syrup

A great change-up from regular maple syrup – the blueberries in the syrup add nice color 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 0g*

Any other trademarks or service marks referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

©2022 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

IB-12014-ESP-C

Cuisinart®

INSTRUCCIONES & LIBRO DE RECETAS



Gofrera belga para 4 gofres

SERIE WAF-200

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, entre las cuales las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice el mango y los botones o perillas.
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 el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños.
5. Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que 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 que 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, Cambiar cualquier control a "off", 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. ESTE APARATO NO CONTIENE PIEZAS QUE PUEDAN SER REPARADAS POR EL USUARIO.**
16. No haga funcionar el aparato bajo 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

USO DE EXTENSIONES

El cable proveído con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usarse una extensión eléctrica con cuidado.

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, invíertela. 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
Consejos para preparar gofres perfectos . . .	5
Garantía	5

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1. Cuerpo** – Elegante cuerpo de acero inoxidable cepillado con logotipo Cuisinart.
- 2. Asa para abrir la cubierta** – Asa duradera y fácil de alzar que permanece fría.
- 3. Placas antiadherentes** – Cuatro placas hondas de aluminio fundido.
- 4. Control de temperatura** – Seis opciones de dorado.
- 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. Señal sonora (no ilustrada)** – Indica cuando el aparato está listo y cuando los gofres están cocidos.

- 7. Espacio para guardar el cable (no ilustrado)** – El cable se enrolla atrás del aparato. La unidad puede almacenarse verticalmente para ahorrar espacio.
- 8. Pies de goma** – Mantienen el aparato estable y no dejan marcas en las encimeras.
- 9. Sin BPA (no ilustrado)** – Las partes en contacto con los alimentos no contienen 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 incluidas 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® cuentan con un revestimiento antiadherente. Sin embargo, le aconsejamos que engrase las placas antes del primer uso. Para engrasar las placas, vaporice 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 ligeramente dorados) hasta 6 (para preparar gofres bien cocidos y crujientes). Para preparar gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel 4 ó 5.
4. La luz roja se encenderá, lo que indica que el aparato está calentando. Permita que el aparato caliente con las placas cerradas. Cuando la gofrera esté lista, la luz verde se encenderá y el aparato emitirá un pitido. Ahora, está lista/o para preparar los gofres.



NOTA: Puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use. Esto es normal.

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



6. Vierta la mezcla en el centro de las placas. Recomendamos usar una taza llena de mezcla. Esparza la mezcla uniformemente sobre la placa, usando una espátula a prueba de calor. Cierre la tapa. La luz verde se apagará.

NOTA: Durante la cocción, notará que vapor se está escapando del frente y de los costados del

- aparato. También puede que la cubierta se alce durante la cocción. Esto es normal, y necesario para que los gofres estén crujientes por fuera y tiernos por dentro.
7. El ajuste de temperatura determina el tiempo de cocción. Si usa el nivel 6, sus gofres estarán listos en 6 minutos.
 8. Cuando los gofres estén listos, la luz verde se encenderá y el aparato emitirá un pitido. Entonces, retire 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.
 9. Apague (poniendo el control de temperatura en OFF) y desconecte el aparato después de usarlo. Permita que enfríe completamente antes de manipularlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el aparato después del uso. Deje la cubierta abierta para permitir que enfríe. Permita que 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.

Compruebe 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 remojará la mezcla seca para facilitar la limpieza.

Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave seco. Nunca utilice limpiadores abrasivos o estropajos metálicos. **NUNCA SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA O EL APARATO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.**

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

ALMACENAJE

Enrolle el cable atrás de la base antes de guardar el aparato. Guarde el aparato en posición vertical, con el panel de control arriba, para ahorrar espacio.



CONSEJOS PARA PREPARAR GOFRES PERFECTOS

- El ajuste de temperatura no. 1 producirá gofres claros. El ajuste de temperatura no. 6 producirá gofres oscuros. Pruebe varios ajustes para determinar cuál le gusta más. Para preparar gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel 4 ó 5.
- Una taza llena de mezcla es suficiente para cubrir la placa inferior. Tenga cuidado de no mezclar demasiado la mezcla. Esto produciría gofres densos y duros.
- Para que los gofres sean uniformes, vierta la mezcla en el centro de la placa y espárzala hacia los bordes, hasta cubrir totalmente la superficie de la placa.
- Los gofres son mejores recién hechos. Sin embargo, podrá mantenerlos calientes en un horno precalentado en 95°C (200 °F), adentro de un molde o cubiertos sin apretar con papel de aluminio. Nota: los gofres envueltos en papel de aluminio serán menos crujientes.
- Los gofres se congelan muy bien. Permita que enfríen, luego póngalos en una bolsa hermética, entre hojas de papel encerado. Recaliéntelos en el horno o en la tostadora.

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 waflera/gofrera belga giratoria Cuisinart® que fue comprado 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 www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. 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 así lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al 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, envíenos un correo electrónico, visitando <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>, o llamando 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 servicio 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 aún está bajo garantía.

RECETAS

Harina preparada para gofres	8
Gofres, preparados con harina preparada. . .	8
Gofres de suero de mantequilla.	9
Gofres con levadura de la noche a la mañana	9
Gofres multigranos.	10
Gofres de trigo sarraceno	10
Gofres de limón y jengibre.	11
Gofres sin gluten	11
Gofres de banano y nueces.	12
Gofres de chocolate.	12
Gofres de azúcar y canela	13
Gofres salados de tocino y jarabe de arce	13
Gofres salados de queso Cheddar y cebollinos	14
Gofres con pollo frito	14
"Shortcake" de fresa de gofres	15
Jarabe de arce con arándanos	15

Harina preparada para gofres

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

Cantidad: suficiente para preparar 7 tazas de mezcla (8 gofres)

- 6 tazas (750 g) de harina común**
- 1 taza (125 g) de germen de trigo**
- 3 cucharadas de azúcar granulado**
- 3 cucharadas de polvo de hornear**
- 2 cucharaditas de sal kosher**

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 mes), o en el refrigerador.

Gofres, preparados con harina preparada

Esta receta le permitirá preparar cuatro gofres, pero puede aumentar las cantidades para preparar cuantos gofres necesita. Los gofres se congelan bien y se recalientan rápidamente en un horno tostador.

Cantidad: 4 gofres belgas (16 porciones)

- 3½ tazas (435 g) de harina preparada para gofres (receta anterior)**
- 2 tazas (475 ml) de leche baja en grasa**
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos**
- 2 cucharadas de aceite de semilla de uva o aceite vegetal**

1. Colocar los ingredientes en un tazón grande. Batir bien. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.
2. Precalentar la gofrera Cuisinart® al nivel deseado. Se oír un pitido cuando esté lista.
3. Verter 1 taza llena de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gofres estén listos. Abrir la cubierta y sacar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla.
4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por cuarto de gofre:

- Calorías 126 (21 % de grasa) • Carbohidratos 21 g
- Proteínas 4 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 1g
- Colesterol 26 mg • Sodio 300 mg
- Calcio 63 mg • Fibra 1 g

Gofres de suero de mantequilla

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

Cantidad: 4 gofres belgas (16 porciones)

- 3 tazas (375 g) de harina común**
- ¼ taza (30 g) de harina de maíz amarilla**
- 3 cucharadas de azúcar granulado**
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- 2½ tazas (615 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")**
- 3 huevos grandes, ligeramente batidos**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ⅔ taza (160 ml) de aceite de semilla de uva o aceite vegetal**

1. Combinar los ingredientes secos en un tazón grande. Batir hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar los ingredientes líquidos y seguir batiendo, hasta obtener una mezcla suave. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.
2. Precalentar la gofrera Cuisinart® al nivel deseado. Se oírán pitidos cuando esté lista.
3. Verter 1 taza llena de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gofres estén listos. Abrir la cubierta y sacar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por cuarto de gofre:

Calorías 204 (47 % de grasa) • Carbohidratos 22 g
• Proteínas 20 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 2 g
• Colesterol 37 mg • Sodio 191 mg
• Calcio 52 mg • Fibra 1 g

Gofres con levadura de la noche a la mañana

Este es el método más auténtico de preparar gofres. ¡El sabor es incomparable!

Cantidad: 4 gofres belgas (16 porciones)

- 2 tazas (475 ml) de leche baja en grasa**
- ½ taza (115 g) de mantequilla sin sal, en pedazos**
- 2½ tazas (310 g) de harina común**
- 1½ cucharadita de levadura seca activa**
- 2 cucharadas de azúcar granulado**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Calentar la mantequilla y la leche a fuego medio-lento, en una cacerola pequeña. Tras derretirse la mantequilla, retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente. Mientras la leche está calentando, combinar los ingredientes secos en un tazón grande. Añadir poco a poco la mezcla de leche/mantequilla y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar los huevos y la vainilla. Combinar, batiendo. Cubrir con una película de plástico y refrigerar durante 12–24 horas.
2. Precalentar la gofrera Cuisinart® al nivel deseado. Se oírán pitidos cuando esté lista.
3. Batir para combinar la mezcla otra vez (la mezcla se desinflará). Verter 1 taza de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gofres estén listos. Abrir la cubierta y sacar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por cuarto de gofre:

Calorías 144 (42 % de grasa) • Carbohidratos 17 g
• Proteínas 4 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 4 g
• Colesterol 41 mg • Sodio 165 mg
• Calcio 38 mg • Fibra 0 g

Gofres multigranos

Una mezcla sabrosa de granos enteros, aceites saludables y nueces. Sírvalos con frutas frescas.

Cantidad: 4 gofres belgas (16 porciones)

- 1 **taza (125 g) de harina de trigo integral**
- 1/2 **taza (60 g) de harina común**
- 1/2 **taza (40 g) de copos de avena (no utilice avena instantánea)**
- 1 **cucharadita de polvo de hornear**
- 1/4 **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1/2 **cucharadita de sal kosher**
- 1/2 **cucharadita de canela en polvo**
- 1 **taza (235 ml) de leche no láctea (también puede usar leche descremada o semi-descremada)**
- 2 **huevos grandes, ligeramente batidos**
- 2 **cucharadas de jarabe de arce puro**
- 1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1/3 **taza (80 ml) de aceite de semilla de uva o aceite vegetal**
- 2 **cucharadas de aceite de semilla de lino**
- 1 **taza (235 ml) de yogur natural (preferiblemente bajo en grasa)**
- 1/2 **taza (50 g) de pacanas o nueces finamente picadas (opcional)**

1. Combinar los ingredientes secos en un tazón grande. Batir hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar la leche, los huevos, el jarabe y la vainilla. Batir hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar los aceites y el yogur y seguir batiendo para combinar los ingredientes. Incorporar las nueces. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.
2. Precalentar la gofrera Cuisinart® al nivel deseado. Se oírán pitidos cuando esté lista.
3. Verter 1 taza llena de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gofres estén listos. Abrir la cubierta y sacar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por cuarto de gofre:

- Calorías 137 (50 % de grasa) • Carbohidratos 14 g
- Proteínas 4 g • Grasa 8g • Grasa saturada 1g
- Colesterol 25 mg • Sodio 65 mg
- Calcio 66 mg • Fibra 1 g

Gofres de trigo sarraceno

El trigo sarraceno da a los gofres un sabor a nuez. Sírvalos con nuestro jarabe de arce con arándanos azules (receta en la página 15).

Cantidad: 6 gofres belgas (24 porciones)

- 2 **tazas (250 g) de harina común**
- 1 **taza (125 g) de harina de trigo integral**
- 1/4 **taza (30 g) de harina de maíz amarilla**
- 3 **cucharadas de azúcar granulado**
- 1 **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 3/4 **cucharadita de sal kosher**
- 3 **tazas (735 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")**
- 3 **huevos grandes, ligeramente batidos**
- 1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 2/3 **taza (80 ml) de aceite de semilla de uva o aceite vegetal**

1. Combinar los ingredientes secos en un tazón grande. Batir hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar los ingredientes remanentes y combinar. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.
2. Precalentar la gofrera Cuisinart® al nivel deseado. Se oírán pitidos cuando esté lista.
3. Verter 1 taza llena de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gofres estén listos. Abrir la cubierta y sacar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por cuarto de gofre:

- Calorías 136 (48 % de grasa) • Carbohidratos 14 g
- Proteínas 15 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 1g
- Colesterol 25 mg • Sodio 148 mg
- Calcio 41 mg • Fibra 1 g

Gofres de limón y jengibre

Gofres con sabor fresco y dulce, perfectos para comer con jarabe de arce caliente.

Cantidad: 6 gofres belgas (24 porciones)

- 3½ tazas (435 g) de harina común**
- 3 taza (375 g) de harina de maíz amarilla**
- 3 cucharadas de azúcar granulado**
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de jengibre en polvo**
- 1 cucharada de ralladura de limón**
- ½ taza (60 g) de jengibre cristalizado**
- 3 tazas (735 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")**
- 3 huevos grandes, ligeramente batidos**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ⅔ taza (160 ml) de aceite de semilla de uva o aceite vegetal**

1. Combinar la harina, la harina de maíz, el azúcar, el bicarbonato, la sal y el jengibre el polvo en un tazón grande. Agregar la ralladura y el jengibre cristalizado. Agregar los ingredientes líquidos y batir hasta obtener una mezcla suave. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.
2. Precalentar la gofrera Cuisinart® al nivel deseado. Se oír un pitido cuando esté lista.
3. Verter 1 taza llena de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gofres estén listos. Abrir la cubierta y sacar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por cuarto de gofre:

*Calorías 157 (41 % de grasa) • Carbohidratos 20 g
• Proteínas 4 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 1g
• Colesterol 25 mg • Sodio 131 mg
• Calcio 46 mg • Fibra 0 g*

Gofres sin gluten

Gofres ligeros y crujientes, tan ricos como nuestros gofres de suero de mantequilla, pero sin gluten. Exquisitos con frutas frescas.

Cantidad: 4 gofres belgas (16 porciones)

- 3 tazas (375 g) de harina de arroz**
- ½ taza (60 g) de harina de tapioca**
- ¼ taza (30 g) de leche en polvo**
- ¼ taza (50 g) de azúcar granulado**
- 1 cucharadita de polvo de hornear**
- 1½ cucharaditas de sal kosher**
- 2 tazas (735 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")**
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos**
- 1 cucharada de extracto natural de vainilla**
- ½ taza (120 ml) de aceite semilla de uva o aceite vegetal**

1. Combinar los ingredientes secos en un tazón grande. Batir hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar los ingredientes líquidos y seguir batiendo, hasta obtener una mezcla suave. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.
2. Precalentar la gofrera Cuisinart® al nivel deseado. Se oír un pitido cuando esté lista.
3. Verter 1 taza llena de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gofres estén listos. Abrir la cubierta y sacar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por cuarto de gofre:

*Calorías 201 (38 % de grasa) • Carbohidratos 26 g
• Proteínas 5 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 1g
• Colesterol 26 mg • Sodio 303 mg
• Calcio 65 mg • Fibra 1 g*

Gofres de banano y nueces

Gofres clásicos, perfectos para el desayuno-almuerzo.

Cantidad: 4 gofres belgas (16 porciones)

- 2 tazas (375 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**
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos**
- ⅓ taza (80 ml) de aceite de semilla de uva o aceite vegetal**
- 1 taza (235 ml) de yogur de vainilla (o yogur natural combinado con 1 cucharadita de extracto natural de vainilla)**
- ¾ taza (185 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")**
- 2 bananos medianos, aplastados**
- ½ taza (50 g) de nueces tostadas, picadas**

1. Combinar los ingredientes secos en un tazón grande. Agregar los huevos y el aceite. Batir hasta obtener una mezcla homogénea. Incorporar el yogur y el suero de mantequilla. Seguir mezclando hasta que la mezcla esté suave. Agregar el banano y las nueces. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.
2. Precalentar la gofrera Cuisinart® al nivel deseado. Se oír un pitido cuando esté lista.
3. Verter 1 taza llena de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gofres estén listos. Abrir la cubierta y sacar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por cuarto de gofre:

Calorías 160 (43 % de grasa) • Carbohidratos 19 g
• **Proteínas 4 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 1 g**
• **Colesterol 24 mg • Sodio 162 mg**
• **Calcio 51 mg • Fibra 1 g**

Gofres de chocolate

A los niños les encantarán estos sabrosos gofres de chocolate para el desayuno. También son un postre muy original, con cobertura de crema batida o helado y frutas silvestres.

Cantidad: 5 gofres belgas (20 porciones)

- 2 tazas (375 g) de harina común**
- ¾ taza (150 g) de azúcar granulado**
- ⅓ taza (80 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**
- ½ taza (115 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**
- 1 taza (85 g) de chispas de chocolate**
- 1 taza (50 g) de pacanas o nueces finamente picadas**

1. Combinar los ingredientes secos en un tazón grande, batiendo. Agregar la leche, los huevos y la vainilla. Batir hasta obtener una mezcla homogénea. Incorporar la mantequilla derretida. Añadir el chocolate y las nueces. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.
2. Precalentar la gofrera Cuisinart® al nivel deseado. Se oír un pitido cuando esté lista.
3. Verter 1 taza llena de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gofres estén listos. Abrir la cubierta y sacar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por cuarto de gofre:

Calorías 167 (36 % de grasa) • Carbohidratos 23 g
• **Proteínas 4 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 3 g**
• **Colesterol 26 mg • Sodio 150 mg**
• **Calcio 32 mg • Fibra 1 g**

Gofres de azúcar y canela

¡El aroma de estos gofres dulces con canela que llena su cocina es una muy buena excusa para prepararlos!

Cantidad: 5 gofres belgas (20 porciones)

- 3 tazas (375 g) de harina común**
- ¼ taza (30 g) de harina de maíz amarilla**
- ¼ taza llena (50 g) de azúcar rubio o moreno**
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- 1 cucharadita de canela en polvo**
- 2½ tazas (615 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")**
- 3 huevos grandes, ligeramente batidos**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ⅔ taza (160 ml) de aceite de semilla de uva o aceite vegetal**

1. Combinar los ingredientes secos en un tazón grande, batiendo. Agregar los ingredientes líquidos y seguir batiendo, hasta obtener una mezcla suave. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.
2. Precalentar la gofrera Cuisinart® al nivel deseado. Se oírán pitidos cuando esté lista.
3. Verter 1 taza llena de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gofres estén listos. Abrir la cubierta y sacar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por cuarto de gofre:

Calorías 165 (46 % de grasa) • Carbohidratos 18 g
• Proteínas 4 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 1 g
• Colesterol 30 mg • Sodio 175 mg
• Calcio 44 mg • Fibra 1 g

Gofres salados de tocino y jarabe de arce

Cuando ase el tocino para preparar estos gofres, guarde la grasa para incorporar a la mezcla – da a los gofres un rico sabor ahumado. Si el sabor es demasiado intenso, puede sustituir la grasa por aceite vegetal.

Cantidad: 6 gofres belgas (24 porciones)

- 3½ tazas (435 g) de harina común**
- ¼ taza (30 g) de harina de maíz amarilla**
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- 8–10 tajadas de tocino asado, desmenuzado**
- 3 tazas (735 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")**
- ⅓ taza (80 ml) de jarabe de arce ("maple syrup") puro**
- 3 huevos grandes, ligeramente batidos**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ⅔ taza (160 ml) de la grasa de cocción del tocino (o aceite de semilla de uva o aceite vegetal)**

1. Combinar la harina, la harina de maíz, el bicarbonato y la sal en un tazón grande. Agregar el tocino. Combinar. Agregar el suero de mantequilla, el jarabe de arce, los huevos, la vainilla y la grasa o el aceite. Revolver, batiendo, hasta obtener una mezcla homogénea. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.
2. Precalentar la gofrera Cuisinart® al nivel deseado. Se oírán pitidos cuando esté lista.
3. Verter 1 taza de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gofres estén listos. Abrir la cubierta y sacar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por cuarto de gofre:

Calorías 164 (43 % de grasa) • Carbohidratos 19 g
• Proteínas 5 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 1 g
• Colesterol 27 mg • Sodio 174 mg
• Calcio 49 mg • Fibra 0 g

Gofres salados de queso Cheddar y cebollinos

Sirva estos gofres en vez de "muffins" de maíz con sopa o su chile favorito. También acompañan deliciosamente huevos revueltos y tocino.

Cantidad: 6 gofres belgas (24 porciones)

- 3½ tazas (435 g) de harina común
- 3 cucharadas de harina de maíz amarilla
- 2 cucharadas de azúcar granulado
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal kosher
- 3 tazas (735 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")
- 3 huevos grandes, ligeramente batidos
- ¾ taza (160 ml) de aceite de semilla de uva o aceite vegetal
- ¼ taza (10 g) de cebollinos ("chives") frescos picados
- 1 taza (120 g) de queso Cheddar extrafuerte rallado

1. Combinar los ingredientes secos en un tazón grande, batiendo. Agregar el suero de mantequilla, los huevos y el aceite. Batir justo hasta combinar. Agregar los cebollinos y el queso Cheddar. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.
2. Precalear la gofrera Cuisinart® al nivel deseado. Se oírán un pitido cuando esté lista.
3. Verter 1 taza llena de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirla con una espátula a prueba de calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gofres estén listos. Abrir la cubierta y sacar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por cuarto de gofre:

- Calorías 158 (47 % de grasa) • Carbohidratos 16 g
- Proteínas 5 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 2 g
- Colesterol 28 mg • Sodio 184 mg
- Calcio 75 mg • Fibra 0 g

Gofres con pollo frito

Este plato sureño típico es fácil de preparar para toda su familia. Preferiblemente, el pollo debe marinarse durante una noche, pero si no tiene tiempo, 3 horas son suficientes.

Cantidad: 8 porciones

Pollo frito:

- 2 tazas (490 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")
- 1 cucharada de salsa picante
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- 1½ cucharadita de sal kosher
- 1½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 8 chuletas de pollo finas (aproximadamente 1½ libra/680 g)
- 2 tazas (250 g) de harina común
- 1½ cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de pprika
- aceite para freír (por ej. aceite vegetal, aceite de colza o aceite de semilla de uva)

4 gofres salados de queso Cheddar y cebollinos (ver la receta anterior), tibios

1. Combinar el suero de mantequilla, la salsa picante, la mostaza, 1 cucharadita de la sal y 1 cucharadita de la pimienta en un tazón no reactivo mediano. Agregar el pollo y revolver bien.
2. Refrigerar durante 12 horas.
3. Combinar la harina, el polvo de hornear, la pprika y el resto de la sal y de la pimienta.
4. Precalear su freidora compacta Cuisinart a 375°F.* Mientras esto, forrar una bandeja con papel absorbente y colocar una rejilla dentro de la bandeja.
5. Rebozar cada presa de pollo en la mezcla de harina, eliminando el exceso.
6. Freír el pollo poco a poco, 3 minutos por lado, hasta que esté bien dorado y completamente cocinado. Colocar el pollo sobre la rejilla.

7. Servir cada presa de pollo con dos cuartos de gofre y jarabe de arce.

*Si no tiene freidora, puede freír el pollo fácilmente en un sartén o una salteadora. Poner a calentar 1 pulgada (2.5 cm) de aceite a fuego medio alto, en una salteadora grande. Calentar el aceite hasta que alcance 375°F (190°C) y freír el pollo, 2 presas a la vez. No sobrellene la salteadora. Esto hace bajar la temperatura del aceite y hace que los alimentos no se frían bien. Freír el pollo aproximadamente 4 minutos por lado, hasta que esté bien dorado y completamente cocido. Colocar el pollo sobre la rejilla.

Información nutricional por porción:

Calorías 559 (53 % de grasa) • Carbohidratos 37 g
• Proteínas 29 g • Grasa 33 g • Grasa saturada 6 g
• Colesterol 112 mg • Sodio 935 mg
• Calcio 179 mg • Fibra 1 g

"Shortcake" de fresa de gofres

Para una presentación más clásica, utilice la receta de los gofres de suero de mantequilla en la página 4. Los amantes del chocolate pueden usar la receta de los gofres de chocolate en la página 12.

Cantidad: 4 porciones

- 1 **cuarto de galón (575 g) de fresas, en rodajas**
 - 3 **cucharadas de azúcar granulado**
1 **pizca de sal kosher**
 - 1 **taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
 - 3 **cucharadas de azúcar glasé + más para servir (opcional)**
1 **pizca de sal kosher**
 - ½ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
 - 2 **gofres preparados**
1. Combinar las fresas, el azúcar granulado y una pizca de sal en un tazón mediano. Reservar hasta el momento de servir.

2. Combinar la crema, el azúcar glasé, la sal y la vainilla en un tazón grande. Batir con un batidor de mano hasta que se formen picos medio-firmes. Reservar.
3. Colocar dos (o más, según el tamaño de las porciones) cuartos de gofre sobre un plato. Cubrir con crema batida y fresas. Esparcir un poco de jugo de fresas (en el fondo del tazón) encima de las fresas. Espolvorear con azúcar glasé. Utilice aproximadamente ⅓ taza (80 ml) de crema batida y ⅓ taza de fresas por gofre.

Información nutricional por porción:

Calorías 719 (54 % de grasa) • Carbohidratos 72 g
• Proteínas 12 g • Grasa 44 g • Grasa saturada 17 g
• Colesterol 156 mg • Sodio 478 mg
• Calcio 166 mg • Fibra 4 g

Jarabe de arce con arándanos

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

Cantidad: 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 0 g

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

©2022 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

IB-12014-ESP-C