

Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Gofrera/Waflera vertical


WAF-V100CLES

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso 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 o personas con alguna discapacidad.
5. Desconecte el aparato cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
12. Siempre desconecte el aparato después de usarlo.
13. Para desconectar el aparato de manera segura en cualquier momento, desenchufe el cable.

14. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
15. **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO. ESTE APARATO NO CONTIENE PIEZAS QUE PUEDAN SER REPARADAS POR EL USUARIO.**
16. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete.
Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario/gabinete/gabinete cuando cierra.
17. No haga funcionar el aparato con las placas abiertas.
18. La temperatura de las superficies accesibles pueden ser altos cuando el aparato está en funcionamiento.
19. El enchufe macho del tipo Schuko debe ser conectado a un enchufe hembra de las mismas características técnicas
20. El artefacto viene marcado con el siguiente símbolo 
La norma dice:
Si el símbolo IEC 60417-5041 (2002-10) está marcada en los aparatos, las instrucciones se indicará que las superficies son susceptibles de calentarse durante su uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

USO DE EXTENSIONES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. 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 acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue de la encimera/mesa donde puede ser jalado por niños o puede causar tropiezos.

AVISO

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que la 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, invírtala. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

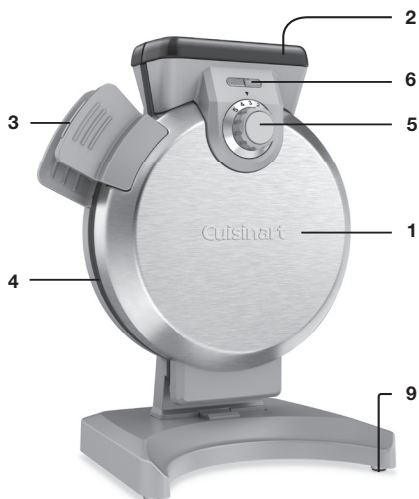
ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	3
Piezas y características	4
Antes del primer uso	5
Instrucciones de operación	5
Limpieza y mantenimiento	6
Almacenaje	7
Consejos para preparar gofres perfectos . .	7
Garantía	8
Recetas	10

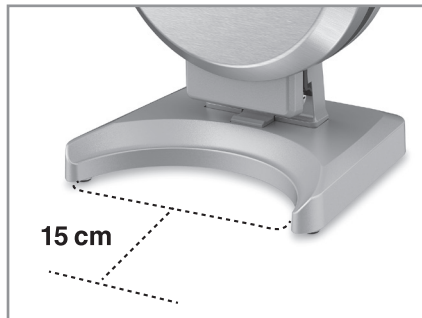
PIEZAS Y

CARACTERÍSTICAS

1. **Cuerpo** – Elegante cuerpo de acero inoxidable cepillado con logotipo Cuisinart estampado.
2. **Boca de llenado** – Permite llenar las placas con mezcla de manera fácil y limpia.
3. **Cerrojo aislante** – Mantiene las placas cerradas durante la cocción; libera la placa delantera para poder sacar el gofre/waflle.
4. **Placas antiadherentes** – Placas de aluminio fundido; prepara un gofre/waffles belga redondo con celdillas hondas.
5. **Control de temperatura** – Con 5 niveles de temperatura, para gofres/waffles cocidos a la perfección.
6. **Indicadores luminosos** – La luz roja indica que el aparato está encendido; la luz verde indica cuando el aparato está listo y cuando el gofre/waflle está cocido.
7. **Señal sonora (no ilustrada)** – 5 pitidos indican cuando el aparato está listo y cuando el gofre/waflle está cocido.



8. **Espacio para guardar el cable (no ilustrado)** – El cable se enrolla alrededor de la base. La unidad se almacena verticalmente para ahorrar espacio.
9. **Patas de goma** – Mantienen el aparato estable y no dejan marcas en la encimera.
10. **Sin bisfenol A (BPA) (no ilustrado)** – Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).
11. **Vaso medidor** (el color puede variar) – Permite verter la cantidad precisa de mezcla en la boca de llenado de manera fácil y limpia. Tiene una capacidad de aproximadamente 1 taza estándar (235 ml). Su asa permite colgarlo en el interior del tazón.



ANTES DEL PRIMER USO

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

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

NOTA: su gofrera/waflera vertical Cuisinart® cuenta con un revestimiento antiadherente especial. Sin embargo, puede que los gofres/waffles peguen a las placas. Si esto ocurriera, suba ligeramente la temperatura hasta que el gofre/wafla se desprege, y luego siga preparando más gofres/waffles, usando la temperatura deseada.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia, plana y segura.
NOTA: cerciórese que las patas delanteras están a por lo menos 6 pulgadas (15 cm) del borde de la encimera/mesa.

2. Conecte el cable a una toma de corriente. La luz roja se encenderá, lo que indica que el aparato está calentando. **NOTA:** puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal.
3. Ajuste la temperatura al nivel deseado, desde 1 (para preparar gofres/waffles ligeramente dorados) hasta 5 (para preparar gofres/waffles bien cocidos y crujientes). Para preparar gofres/waffles dorados, le aconsejamos que utilice el nivel 3.



4. Cuando la unidad alcance el nivel de temperatura seleccionado, la luz verde se encenderá y el aparato emitirá 5 pitidos.
5. Llene el vaso medidor con mezcla y vierta la mezcla en la boca de llenado. La cantidad usada dependerá de la consistencia de la mezcla. Véase la sección "Consejos y sugerencias" o el libro de recetas para pautas más precisas.
NOTA: durante la cocción, notará que vapor

se está escapando de la boca de llenado. Esto es normal, y necesario para que los gofres/waffles estén crujientes por fuera y tiernos por dentro.



6. El ajuste de temperatura determina el tiempo de cocción. Por ejemplo, el tiempo de cocción para el nivel 3 es de aproximadamente 3 minutos, pero el tiempo de cocción puede variar dependiendo de la receta. En regla general, los niveles más bajos toman menos tiempo mientras los niveles más altos toman más tiempo.

7. Cuando el gofre/waffle esté listo, la luz verde se encenderá y el aparato emitirá 5 pitidos. Presione el cerrojo aislante ubicado en el costado de la unidad para abrir las placas y use el cerrojo para bajar cuidadosamente la placa delantera. **TENGA CUIDADO** de no tocar la placa caliente.



8. Saque el gofre/waffle, soltando los bordes con una espátula de plástico a prueba de calor, una espátula de madera o pinzas con revestimiento antiadherente. Nunca utilice utensilios de metal; esto podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas.



9. Después de sacar el gofre/waffle, cierre cuidadosamente las placas, regresando el cerrojo aislante arriba. Asegúrese de que las placas estén debidamente cerradas antes de continuar. Debería escuchar un "clic" al cerrarlas. Pase al gofre/waffle siguiente, procediendo de la misma manera.



10. Después de terminar, apague el aparato, poniendo el control de temperatura sobre el ajuste más bajo, y desconecte el cable de la toma de corriente. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el aparato y permita que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo. Dejar las placas abiertas ayudará a que se enfríen más rápido.

Para limpiar, simplemente elimine los residuos de las placas con una brocha, un paño seco o un papel absorbente.

También puede limpiar las placas con un paño ligeramente húmedo para prevenir las manchas y evitar que la mezcla adhiera a las placas.

Cerciórese que las placas están completamente frías antes de limpiarlas.

Si hay mezcla pegada sobre las placas, vierta un poco de aceite encima y espere durante aproximadamente 5 minutos.

Esto remojará la mezcla seca para facilitar la limpieza. Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave seco. Nunca utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos.

NUNCA SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA O EL APARATO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

Mantenimiento: Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

ALMACENAJE

El diseño vertical proporciona un almacenaje ultracompacto. El cable se enrolla alrededor de la base.

CONSEJOS PARA PREPARAR GOFRES/WAFLES PERFECTOS

- El ajuste de temperatura n.º 1 producirá gofres/waffles claros. El ajuste de temperatura n.º 5 producirá gofres/waffles oscuros. Pruebe varios ajustes para determinar cuál le gusta más. Para preparar gofres/waffles bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel 3.
- Le aconsejamos que use el vaso medidor provisto. Dependiendo de la consistencia de

la mezcla, necesitará entre $\frac{3}{4}$ taza (175 ml) y 1 taza (235 ml) de mezcla por gofre/waffle. En caso de duda, es preferible usar menos mezcla ya que ésta tiende a expandirse durante la cocción.

- No sobrellene la gofrera/waflera; la mezcla no debería llenar las placas hasta arriba. Utilice el vaso medidor provisto como guía.
- La mayoría de las mezclas pueden añadirse en un flujo constante. Debe tener un poco más cuidado con las mezclas espesas, esperando hasta que la mezcla baje antes de añadir más.
- Bata las mezclas con cuidado, cerciorándose que no quedan grumos. Si la mezcla no baja fácilmente por la boca de llenado, esto quiere decir que está demasiado espesa. Bátala hasta que esté más suave o agregue más líquido, 1 cucharada a la vez.
- La mezcla se expandirá durante la cocción, subiendo en la boca de llenado y creando un pedacito de gofre/waffle adicional. Este pedacito puede quitarse fácilmente para servir.



- ¿Le gusta experimentar con sus sabores favoritos? Reemplace un poco de la harina por nueces molidas (por ej. pacanas, nueces, almendras, etc.). ¿Prefiere las frutas? Añada hasta $\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de su mermelada de fruta favorita a la mezcla antes de cocerla. No solamente los gofres/waffles serán sabrosos, pero también tendrán un color hermoso.
- Si añade ingredientes extra a la mezcla, cerciórese que no son más grandes que una mini chispa de chocolate.

- Los gofres/waffles son mejores recién hechos. Sin embargo, podrá mantenerlos calientes en un horno precalentado en 200 °F (100 °C). Colóquelos sobre una rejilla puesta adentro de una bandeja y cúbralos sin apretar con papel de aluminio.
- Los gofres/waffles se congelan muy bien. Permita que se enfríen, y luego envuélvalos con una película de plástico o póngalos en una bolsa hermética, entre hojas de papel encerado. Recalíentelos en el horno o en la tostadora. Los gofres/waffles se podrán conservar en el congelador durante hasta 2 meses.
- Para mantener su encimera limpia, cuelgue el vaso medidor en el interior del tazón.

GARANTÍA

CERTIFICADO DE GARANTÍA

¡Felicitaciones! Usted ha adquirido un producto CONAIR de calidad garantizada.

Conair y sus marcas: **Cuisinart, Waring y CONAIR**, le extienden la presente garantía de servicio, que le da derecho de gozar de todas las ventajas que le brinda nuestra red de Servicios Técnicos Autorizados.

Condiciones del Certificado de Garantía:

- 1-. La garantía rige a partir de la fecha de compra. Para hacerla efectiva, el cliente deberá presentar la factura de compra y su correspondiente Certificado de Garantía.
- 2-. La garantía solamente aplica por daños comprobados de fabricación. El artículo será revisado, cambiado y/o reparado gratuitamente por todo aquel defecto eléctrico o mecánico de fabricación.
- 3-. La garantía no tiene validez:
 - 3.1-. Cuando el artículo haya sido abierto, desarmado o reparado por personal no autorizado. El artículo solamente debe ser reparado por la red de Servicios Técnicos Autorizado.

3.2-. Cuando el artículo haya sido utilizado para trabajos para los cuales no ha sido diseñado.

3.3-. Cuando los daños no sean defectos de fabricación, por ejemplo daños causados por golpes, derrame de residuos dentro de las partes, daños por insectos u otros comprobados en su momento. O por el mal uso, contrario a lo indicado en el manual de instrucciones.

3.4-. Cuando los daños o averías causados en el artículo sean por accidentes, causas imprevistas o deliberadas, daños causados por voltajes entre un 10 % mayor o menor del indicado en la placa de especificaciones del artículo.

3.5-. Por desgaste normal de sus componentes y/o accesorios, por causas normales de uso.

3.6-. Por accesorios y partes rotas o deterioradas durante el uso inadecuado.

** Recomendamos leer el manual de instrucciones.

¡IMPORTANTE! FAVOR CONSERVAR ESTE CERTIFICADO DEBIDAMENTE SELLADO POR EL ESTABLECIMIENTO EN DONDE COMPRÓ EL PRODUCTO. SERÁ REQUISITA LA PRESENTACIÓN DEL MISMO ANTE EVENTUAL RECLAMO DE GARANTÍA.

MODELO:

SERIE # :

FECHA DE COMPRA:

FACTURA #:

GARANTÍA VÁLIDA POR: 24 MESES (2 AÑOS)

NOMBRE Y SELLO DEL ESTABLECIMIENTO:

FIRMA y # DE ID DEL CLIENTE

ANTECEDENTES DEL SERVICIO TECNICO

El Nombre Más Reconocido en la Cocina

Cuisinart®

SERVICIO CENTRAL

**SERVICIO TECNICO
ELECTRONICO VITACURA
VITACURA N° 6780
MODULO "G" LOCAL 03
VITACURA**

FONO: 22185253

E.mail: stavitacura@gmail.com

SUCURSAL

**SERVICIO TECNICO
ELECTRONICO MONEDA.
MONEDA N° 772 LOCAL 314 "A"
(Galerías Nacionales)
SANTIAGO CENTRO**

FONO: 26326268

E.mail: stamoneda@gmail.com

DE GARANTIA

**IMPORTADO POR CONAIR
COMERCIALIZADORA CHILE LTDA**

VITACURA 2670, PISO 15, LAS CONDES, SANTIAGO, CHILE

chile@conair.com

RECETAS

Gofres/Waffles de suero de leche.	10
Gofres/Waffles belgas.	11
Gofres/Waffles multigranos.	11
Gofres/Waffles de trigo sarraceno	12
Gofres/Waffles de limón y semillas de amapola.	12
Gofres/Waffles de queso Ricotta y frambuesa	13
Gofres/Waffles sin gluten	13
Gofres/Waffles de banano	14
Gofres/Waffles de chocolate.	14
Gofres/Waffles de azúcar y canela.	15
Gofres/Waffles salados de harina de maíz y cebollinos.	15
Gofres/Waffles picantes de queso Cheddar.	16
Gofres/Waffles con pollo frito.	16
Gofres con sabor a "Shortcake" de fresa	17
Jarabe de arándanos azules	17
Salsa de fresa-albahaca.	18
Compota de manzana	18
Mantequilla de jarabe de arce-naranja	18
Mantequilla de especias-pacanas	19
Mantequilla de jalapeño-miel.	19

Gofres de suero de leche

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

Rinde 6 gofres/waffles

2	tazas (250 g) de harina común
2	cucharadas de harina de maíz amarilla
2	cucharadas de azúcar granulada
¾	cucharadita de bicarbonato de sodio
¾	cucharadita de sal kosher
2½	tazas (615 g) de suero de leche
3	huevos grandes
1	cucharadita de extracto natural de vainilla
¾	taza (160 ml) de aceite vegetal

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla suave.
2. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
3. Verter un poco menos una taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waflé esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waflé. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waflé:
Calorías 460 (55 % de grasa) • Carbohidratos 41 g
Azúcar 9 g • Proteínas 11 g • Grasa 28 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 99 mg
Sodio 475 mg • Calcio 139 mg • Fibra 1 g

Gofres/Waffles belgas

Las claras batidas hacen que estos gofres/waffles sean ligeros, esponjosos e irresistibles.

Rinde 5 gofres/waffles

- 2 tazas (250 g) de harina común
 - 2 cucharadas de harina de maíz amarilla
 - ¾ cucharadita de sal kosher
 - ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
 - 2 huevos grandes
 - 2½ tazas (615 g) de suero de leche
 - ¼ taza (60 ml) de aceite vegetal
 - ½ cucharadita de extracto natural de vainilla
 - 1 pizca de crémor tártaro
1. Colocar los cuatro primeros ingredientes en un tazón grande; batir para mezclar.
 2. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla suave.
 3. Colocar las claras y el crémor tártaro en un tazón grande limpio. Batir las claras a punto de nieve, usando un batidor o un batidor de mano equipado con un accesorio batidor. Usando una espátula grande, incorporar las claras batidas al resto de la mezcla, cerciorándose que no hay grumos en la mezcla. Si es necesario, batir hasta obtener una mezcla homogénea.
 4. Precalear la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
 5. Verter lentamente 1 taza llena (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado, cerciorándose que la mezcla baje antes de añadir más. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waflé esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waflé. Cerrar

las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waflé:
Calorías 345 (36 % de grasa) • Carbohidratos 43 g
Azúcar 6 g • Proteínas 12 g • Grasa 14 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 79 mg
Sodio 625 mg • Calcio 153 mg • Fibra 1 g

Gofres/Waffles multigranos

Una mezcla sabrosa de granos enteros y de aceites saludables.

Sírvalos con frutas frescas.

Rinde 4 gofres/waffles

- 1 taza (120 g) de harina de trigo integral
 - ½ taza (60 g) de harina común
 - ¼ taza (40 g) de almendras en polvo
 - ¼ taza (55 g) de germen de trigo
 - 1 cucharadita de polvo de hornear
 - ½ cucharadita de sal kosher
 - ½ cucharadita de canela en polvo
 - ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio
 - 2 tazas (475 ml) de leche no láctea (también puede usar leche sin grasa/descremada o semi-descremada)
 - 2 cucharaditas de vinagre blanco destilado
 - 2 huevos grandes
 - 2 cucharadas de jarabe de arce/maple puro
 - 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
 - ¼ taza (60 ml) de aceite vegetal
 - 2 cucharadas de aceite de linaza/semilla de lino
1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla suave.

2. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
3. Verter un poco menos una taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waflé esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waflé. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waflé:

Calorías 524 (49 % de grasa) • Carbohidratos 56 g
 Azúcar 14 g • Proteínas 13 g • Grasa 29 g
 Grasa saturada 3 g • Colesterol 93 mg • Sodio 519 mg
 Calcio 187 mg • Fibra 6 g

Gofres/Waffles de trigo sarraceno

El trigo sarraceno da a estos gofres un sabor a nuez muy agradable. Sirvalos con nuestro jarabe de arándanos azules (receta en la página 17).

Rinde 6 gofres/waffles

- 1½ **taza (185 g) de harina común**
- ½ **taza (60 g) de harina de trigo sarraceno**
- 2 **cucharadas de harina de maíz amarilla**
- 2 **cucharadas de azúcar granulada**
- ¾ **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¾ **cucharadita de sal kosher**
- 2½ **tazas (615 g) de suero de leche**
- 3 **huevos grandes**
- 1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 2/3 **taza (160 ml) de aceite vegetal**

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los

ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla suave.

2. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
3. Verter un poco menos una taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waflé esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waflé. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waflé:

Calorías 455 (56 % de grasa) • Carbohidratos 38 g
 Azúcar 10 g • Proteínas 11 g • Grasa 29 g
 Grasa saturada 4 g • Colesterol 99 mg • Sodio 530 mg
 Calcio 139 mg • Fibra 2 g

Gofres/Waffles de limón y semillas de amapola

Estos gofres/waffles son básicamente gofres/waffles de suero de leche, con algunos ingredientes extra. Son frescos y dulces, y absolutamente deliciosos con jarabe de arce tibio.

Rinde 6 gofres/waffles

- 2 **tazas (250 g) de harina común**
- 2 **cucharadas de harina de maíz amarilla**
- 2 **cucharadas de azúcar granulada**
- 1 **cucharada de semillas de amapola**
- ¾ **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¾ **cucharadita de sal kosher**
- 2½ **tazas (615 g) de suero de leche**
- 2 **huevos grandes**
- 1 **cucharada de ralladura de limón**
- 1 **cucharadita de jugo de limón fresco**
- 1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 2/3 **taza (160 ml) de aceite vegetal**

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla suave.
2. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
3. Verter un poco menos una taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waflé esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waflé. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waflé:

Calorías 456 (55 % de grasa) • Carbohidratos 41 g
Azúcar • Proteínas 10 g • Grasa 28 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 68 mg • Sodio 464 mg
• Calcio 157 mg • Fibra 1 g

Gofres/Wafles de queso Ricotta y frambuesa

El queso Ricotta le da un sabor ligero a estos gofres/wafles. Nos gusta la combinación del queso Ricotta con la mermelada de frambuesa, pero puede usar cualquier mermelada de fruta.
¡Use su favorita!

Rinde 6 gofres/wafles

- 2 tazas (250 g) de harina común
- 2 cucharadas de harina de maíz amarilla
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- ¾ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¾ cucharadita de sal kosher
- 2 tazas (490 g) de suero de leche
- 2 huevos grandes
- 2/3 taza (165 g) de queso Ricotta
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- ½ taza (120 ml) de aceite vegetal
- ¼ taza (60 ml) de mermelada de frambuesa (preferiblemente sin semillas)

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el suero de leche, los huevos, el queso Ricotta, la vainilla y el aceite en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla suave. Agregar cucharadas de la mermelada y revolver.
2. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
3. Verter lentamente un poco menos de 1 taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado, cerciorándose que la mezcla baje antes de añadir más. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waflé esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waflé. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waflé:

Calorías 450 (46% de grasa) • Carbohidratos 48 g
Azúcar 18 g • Proteínas 12 g • Grasa 23 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 76 mg • Sodio 592 mg
Calcio 171 mg • Fibra 1 g

Gofres/Waffles sin gluten

Gofres/waffles ligeros y crujientes, tan ricos como nuestros gofres/waffles de suero de leche, pero sin gluten. Son exquisitos con frutas frescas y jarabe de arce.

Rinde 3 gofres/waffles

1½	taza (185 g) de harina de arroz
¼	taza (30 g) de almidón/fécula de tapioca
2	cucharadas de leche en polvo
2	cucharadas de azúcar granulada
2	cucharaditas de polvo de hornear
¾	cucharadita de sal kosher
1½	taza (365 g) de suero de leche
1	huevo grande
2	cucharaditas de extracto natural de vainilla
⅓	taza (80 ml) de aceite vegetal

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla suave.
2. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
3. Verter 1 taza llena (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/wafile esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/wafile. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/wafile:

Calorías 611 (44 % de grasa) • Carbohidratos 72 g
Azúcar 17 g • Proteínas 14 g • Grasa 30 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 72 mg • Sodio 936 mg
Calcio 200 mg • Fibra 2 g

Gofres/Waffles de banano

Receta clásica, perfecta para el desayuno-almuerzo.

Rinde 6 gofres/waffles

2	tazas (250 g) de harina común
2	cucharadas de harina de maíz
2	cucharadas de azúcar rubia
¾	cucharadita de bicarbonato de sodio
¾	cucharadita de sal kosher
¼	cucharadita de canela en polvo
2	tazas (490 g) de suero de leche
2	huevos grandes
2	bananos medianos, aplastados
2	cucharaditas de extracto natural de vainilla
⅔	taza (160 ml) de aceite vegetal

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Nota: cerciorarse que no hay pedazos de banano en la mezcla. Si la mezcla no está suave, licuarla con una licuadora, una licuadora de mano o una procesadora de alimentos. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla suave.
2. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
3. Verter un poco menos una taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/wafile esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/wafile. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/wafile:

Calorías 474 (51 % de grasa) • Carbohidratos 49 g
Azúcar 13 g • Proteínas 10 g • Grasa 27 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 67 mg • Sodio 501 mg
Calcio 112 mg • Fibra 2 g

Gofres/Waffles de chocolate

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

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

Rinde 6 gofres/waffles

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada**
- ⅔ taza (80 g) de cacao amargo en polvo, tamizado**
- 2 cucharaditas de polvo de hornear**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- 2½ tazas (615 g) de suero de leche**
- 2 huevos grandes**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ⅓ taza (80 ml) de aceite vegetal**
- ½ taza (40 g) de mini chispas de chocolate semidulce**

1. Colocar la harina, el azúcar, el cacao, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y la canela en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar la mezcla a los ingredientes secos y batir hasta conseguir una mezcla suave. Incorporar las mini chispas de chocolate.
2. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
3. Verter un poco menos una taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waflé esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waflé. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waflé:

Calorías 503 (37 % de grasa) • Carbohidratos 69 g
Azúcar 33 g • Proteínas 12 g • Grasa 21 g
Grasa saturada 6 g • Colesterol 66 mg • Sodio 523 mg
Calcio 129 mg • Fibra 3 g

Gofres/Waffles de azúcar y canela

¡El aroma a canela de estos deliciosos gofres/waffles es una muy buena excusa para prepararlos!

Rinde 6 gofres/waffles

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 2 cucharadas de harina de maíz amarilla**
- ¼ taza llena (50 g) de azúcar rubia o morena**
- 1 cucharadita de canela en polvo**
- ¾ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- 2½ tazas (615 g) de suero de leche**
- 2 huevos grandes**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ⅔ taza (160 ml) de aceite vegetal**

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar la mezcla a los ingredientes secos y batir hasta conseguir una mezcla suave.
2. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
3. Verter un poco menos una taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waflé esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waflé. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waffle:

Calorías 463 (53 % de grasa) • Carbohidratos 45 g
Azúcar 14 g • Proteínas 10 g • Grasa 28 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 149 mg • Sodio 874 mg
Calcio 137 mg • Fibra 1 g

Información nutricional por gofre/waffle:

Calorías 467 (54 % de grasa) • Carbohidratos 42 g
Azúcar 14 g • Proteínas 12 g • Grasa 29 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 99 mg • Sodio 570 mg
Calcio 141 mg • Fibra 2 g

Gofres/Waffles salados de harina de maíz y cebollinos

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

Rinde 6 gofres/waffles

2 tazas (250 g) de harina común
1/2 taza (60 g) de harina de maíz amarilla
1 cucharadita de sal kosher
3/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
2 1/2 tazas (615 g) de suero de leche
3 huevos grandes
2/3 taza (160 ml) de aceite vegetal
1/4 taza (10 g) de cebollinos ("chives") finamente picados

1. Colocar la harina, la harina de maíz, la sal y el bicarbonato en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar la mezcla a los ingredientes secos y batir hasta conseguir una mezcla suave. Incorporar los cebollinos.
2. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
3. Verter un poco menos una taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waffle esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waffle. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Gofres/Waffles picantes de queso Cheddar

Estos gofres/waffles de queso con un toque picante son perfectos para el desayuno-almuerzo. También los puede usar para preparar sustanciosos sándwiches para el desayuno, colocando un huevo frito y más queso entre dos cuadrantes de gofre/waffle.

Rinde 6 gofres/waffles

2 tazas (250 g) de harina común
1/4 taza (30 g) de harina de maíz amarilla
3/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de sal kosher
1/4 cucharadita de pimienta de Cayena
1/4 cucharadita de paprika
2 1/2 tazas (615 g) de suero de leche
2 huevos grandes
2/3 taza (160 ml) de aceite vegetal
1/2 taza (60 g) de queso Cheddar finamente rallado

1. Colocar la harina, la harina de maíz, el bicarbonato, la sal y las especias en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar la mezcla a los ingredientes secos y batir hasta conseguir una mezcla suave. Incorporar el queso Cheddar.
2. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
3. Verter lentamente un poco menos de 1 taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado, cerciorandose que la mezcla baje antes de añadir mas. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waffle esté listo. Abrir

cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waffle. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla.
Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waffle:

Calorías 466 (57 % de grasa) • Carbohidratos 38 g
Azúcar 6 g • Proteínas 12 g • Grasa 30 g
Grasa saturada 5 g • Colesterol 75 mg • Sodio 413 mg
Calcio 185 mg • Fibra 1 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.

Rinde 8 porciones

Pollo frito:

- 2 tazas (490 g) de suero de leche
- 1 cucharada de salsa picante
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- 1 cucharadita de sal kosher
- 1½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 8 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, ablandadas hasta que estén delgadas
- 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/waffles salados de queso Cheddar y cebollinos (receta en la página 15), tibios

1. Colocar el suero de leche, la salsa picante, la mostaza, 1 cucharadita de la sal y 1 cucharadita de la pimienta en un tazón no reactivo mediano; revolver. Agregar el pollo y revolver bien para cubrir. Refrigerar durante 8–12 horas.
2. En un bol poco profundo, mezclar la harina, el polvo de hornear, la pprika y el resto de la sal y de la pimienta.

3. Precalentar su freidora compacta Cuisinart® a 375 °F (190 °C).* Mientras esto, forrar una bandeja con papel absorbente y colocar una rejilla dentro de la bandeja.
4. Rebozar cada presa de pollo en la mezcla de harina, eliminando el exceso.
5. Freír durante aproximadamente 3 minutos. La temperatura interna debería alcanzar 170 °F (77 °C). Colocar sobre la rejilla.
6. Servir cada presa de pollo con dos cuartos de gofre/waffle 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 sobrellenar la salteadora; esto hace bajar la temperatura del aceite y hace que los alimentos no se fran bien. Freír el pollo durante aproximadamente 4 minutos, hasta que est bien dorado y completamente cocido. La temperatura interna debería alcanzar 170 °F (77 °C). Colocar sobre la rejilla.

Información nutricional por porción:

Calorías 477 (57 % de grasa) • Carbohidratos 26 g
Azúcar 4 g • Proteínas 25 g • Grasa 30 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 105 mg • Sodio 853 mg
Calcio 100 mg • Fibra 1 g

Gofres/Waffles con sabor a "Shortcake" de fresa

Para una presentación más clásica, utilice la receta de los gofres de suero de leche en la página 10. Los amantes del chocolate pueden usar la receta de los gofres de chocolate en la página 15.

Rinde 4 porciones

- 1 cuarto de galón (575 g) de fresas, en rodajas
- 3 cucharadas de azúcar granulada
- 1 pizca de sal kosher
- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir
- 3 cucharadas de azúcar glasé + más para servir (opcional)
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla
- 1 pizca de sal kosher
- 2 gofres/waffles preparados

1. Colocar las fresas, el azúcar granulada y una pizca de sal en un tazón mediano; revolver. Reservar hasta el momento de servir.
2. Colocar la crema, el azúcar glasé, la sal y la vainilla en un tazón grande; revolver. Batir con un batidor de mano hasta que se formen picos medio-firmes. Reservar.
3. Para servir: cortar cada gofre/waffle en cuatro pedazos. Colocar dos (o más, según el tamaño de las porciones) cuartos de gofre sobre un plato. Cubrir con crema batida y fresas maceradas. Esparcir un poco de jugo de fresas (en el fondo del tazón) encima. Rociar con azúcar glasé. Utilizar aproximadamente ⅓ taza (80 ml) de crema batida y ⅓ taza (20 g) de fresas por gofre/waffle.

Información nutricional por porción:

Calorías 542 (59 % de grasa) • Carbohidratos 48 g
Azúcar 27 g • Proteínas 8 g • Grasa 37 g
Grasa saturada 16 g • Colesterol 131 mg
Sodio 333 mg • Calcio 133 mg • Fibra 3 g

Jarabe de arándanos azules

Una rica alternativa al jarabe de arce/maple. Los arándanos azules añaden color a cualquier plato de desayuno.

Rinde aproximadamente 1⅔ tazas (395 ml), 1¼ taza (295 ml) si lo cuele

- 1 taza (235 ml) de jarabe de arce/maple 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 de 2 cucharadas:

Calorías 69 (1 % de grasa) • Carbohidratos 18 g
Azúcar 15 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 13 mg
Calcio 24 mg • Fibra 0 g

Salsa de fresa-albahaca

Una alternativa fresca al jarabe de arce/maple. Esta salsa es perfecta para servir con la mayoría de las recetas de gofre/waffle.

¿Tiene sobras? ¡Sirvalas con helado de vainilla para el postre!

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

- 1 libra (455 g) de fresas frescas, en cuartos
- 1 cucharada de agua
- 2 cucharadas de jarabe de arce/maple puro
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco
- 1 pizca de sal kosher
- 1 ramita de albahaca fresca

1. Colocar todos los ingredientes en una cacerola mediana y calentar a fuego medio-lento. Cuando empiece a hervir, tapar parcialmente, reducir el fuego y cocer a fuego lento durante 20–25 minutos para reducir ligeramente. Las fresas deberían estar muy suaves.
2. Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente.
3. Una vez fría, quitar la albahaca y licuar con una licuadora de mano o una licuadora regular.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

*Calorías 16 (5 % de grasa) • Carbohidratos 4 g
Azúcar 3 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 10 mg
Calcio 7 mg • Fibra 0 g*

Compota de manzana

Esta cobertura ligeramente dulce es mejor tibia.

Rinde aproximadamente 3 tazas (710 ml)

- 4 manzanas medianas a grandes, peladas y cortadas en pedacitos**
- 2 cucharadas de azúcar granulada**
- 2 cucharadas de agua**
- 1 cucharada de jugo de limón fresco**
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- 1 palito de canela**

1. Colocar todos los ingredientes en una cacerola grande y calentar a fuego medio-lento. Cuando empiece a hervir, tapar parcialmente, reducir el fuego y cocer a fuego lento durante aproximadamente 30 minutos para reducir ligeramente. Las manzanas deberían estar tiernas, pero no al punto de deshacerse.
2. Retirar del fuego y dejar enfriar ligeramente. Quitar el palito de canela y servir tibia o helada.

Información nutricional por porción de ¼ taza (60 ml):

*Calorías 27 (2 % de grasa) • Carbohidratos 7 g
Azúcar 6 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 12 mg
Calcio 4 mg • Fibra 1 g*

Mantequilla de jarabe de arce-naranja

Las mantequillas aromatizadas son muy versátiles y pueden usarse para dar un toque de sabor a muchos platos. Esta mantequilla dulce acompaña deliciosamente muchas de nuestras recetas de gofre/waffle, pero también es perfecta para untar tostadas.

Rinde ½ taza (120 ml)

- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal de BUENA calidad, a temperatura ambiente, en pedacitos**
- 2 cucharadas de jarabe de arce/maple**
- 1 cucharada de ralladura de naranja**
- 1 pizca de sal kosher**

1. Colocar todos los ingredientes en el bol de una picadora/moledora equipado con cuchilla picadora, o en el bol de una procesadora de alimentos. Procesar durante aproximadamente 30 segundos para mezclar, parando para raspar el bol si es necesario.
2. Poner la mantequilla sobre una hoja de papel encerado. Formar una barra de mantequilla. Envolver en una película de plástico. Refrigerar durante hasta 2 semanas o congelar durante hasta 1 mes.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

*Calorías 114 (87 % de grasa) • Carbohidratos 4 g
Azúcar 3 g • Proteínas 0 g • Grasa 11 g
Grasa saturada 7 g • Colesterol 30 mg • Sodio 18 mg
Calcio 6 mg • Fibra 0 g*

Mantequilla de especias-pacanas

¿Quiere un postre de otoño perfecto? Rocíe esta sabrosa mantequilla con especias sobre gofres/waffles y sívalos con compota de manzana (receta en la página 18).

Rinde aproximadamente $\frac{2}{3}$ taza (160 ml)

- $\frac{1}{3}$ **taza (35 g) de pacanas tostadas, enfriadas**
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal de BUENA calidad, a temperatura ambiente, en pedacitos**
- 1 cucharada de jarabe de arce/maple**
- $\frac{1}{2}$ **cucharadita de canela en polvo**
- 1 pizca de nuez moscada rallada**
- 1 pizca de sal kosher**

1. Colocar las pacanas enfriadas en el bol de una picadora/moledora equipado con cuchilla picadora, o en el bol de una procesadora de alimentos. Pulsar para picar finamente. Agregar los ingredientes restantes y procesar durante aproximadamente 30 segundos para mezclar, parando para raspar el bol si es necesario.
2. Poner la mantequilla sobre una hoja de papel encerado. Formar una barra de mantequilla. Envolver en una película de plástico. Refrigerar durante hasta 2 semanas o congelar durante hasta 1 mes.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

*Calorías 108 (92 % de grasa) • Carbohidratos 2 g
Azúcar 1 g • Proteínas 0 g • Grasa 11 g
Grasa saturada 6 g • Colesterol 24 mg • Sodio 15 mg
Calcio 6 mg • Fibra 0 g*

Mantequilla de jalapeño-miel

Esta sabrosa mantequilla aromatizada es la combinación perfecta de dulce y picante. Es excelente para acompañar los gofres/waffles salados (por ej. los gofres/waffles de harina de maíz y cebollinos o los gofres/waffles picantes de queso Cheddar), pero también la puede servir las recetas simples.

Rinde $\frac{1}{2}$ taza (120 ml)

- $\frac{1}{4}$ **jalapeño pequeño, sin semillas, partido a la mitad**
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal de BUENA calidad, a temperatura ambiente, en pedacitos**
- 2 cucharadas de miel**
- 1 pizca de sal kosher**

1. Colocar el jalapeño en el bol de una picadora/moledora equipado con cuchilla picadora, o en el bol de una procesadora de alimentos. Procesar hasta que estén finamente picados. Raspar el bol y agregar los ingredientes restantes. Procesar durante aproximadamente 30 segundos para mezclar, parando para raspar el bol si es necesario.
2. Poner la mantequilla sobre una hoja de papel encerado. Formar una barra de mantequilla. Envolver en una película de plástico. Refrigerar durante hasta 2 semanas o congelar durante hasta 1 mes.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

*Calorías 115 (85 % de grasa) • Carbohidratos 4 g
Azúcar 4 g • Proteínas 0 g • Grasa 11 g
Grasa saturada 7 g • Colesterol 30 mg • Sodio 18 mg
Calcio 0 mg • Fibra 0 g*

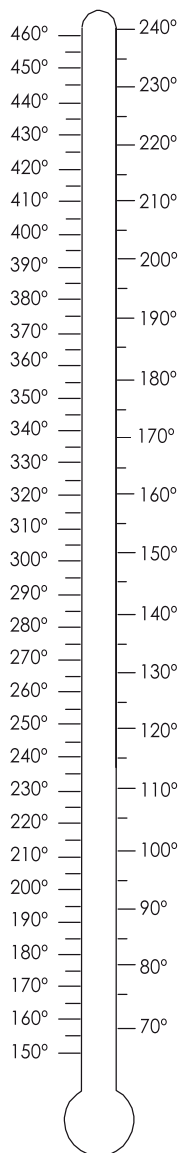
TABLAS DE CONVERSIONES

Tazas	ml
¼ taza	60 ml
⅓ taza	80 ml
½ taza	120 ml
1 taza	235 ml

Cucharadita/Cucharada	ml
¼ cucharadita	1.25 ml
½ cucharadita	2.5 ml
1 cucharadita	5 ml
2 cucharaditas	10 ml
1 cucharada (= 3 cucharaditas)	15 ml

Líquidos		
Onzas	Taza	ml/L
1 onza		30 ml
2 onzas	¼ taza	60 ml
2½ onzas		75 ml
2¾ onzas	⅓ taza	80 ml
4 onzas	½ taza	120 ml
5 onzas		150 ml
6 onzas	¾ taza	175 ml
7 onzas		205 ml
8¾ onzas	1 taza	235 ml
10 onzas	1¼ taza	295 ml
12 onzas	1½ taza	355 m
14 onzas	1¾ taza	415 ml
16 onzas	2 tazas	475 ml
20 onzas	2½ tazas	590 ml
24 onzas	3 tazas	710 ml
32 onzas	4 tazas	945 ml
40 onzas	5 tazas	1.2 L
48 onzas	6 tazas	1.4 L
64 onzas	8 tazas	1.9 L
80 onzas	10 tazas	2.35 L

Temperatura	
Fahrenheit	Celsius



NOTAS:

©2017 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China
16CE024350

IB-14685-ESP