

LIBRO DE COCINA

WAFLERA

HOLSTEIN[®]
HOUSEWARES 



#HolsteinKitchen | www.holsteinhousewares.com

INDICE

1. **Waffles** de coliflor & queso
2. **Waffles de brócoli** con queso & harina de coco
3. **Waffles de chocolate** con crema batida
4. **Waffles de avena** con atún y cebollín
5. **Waffles de harina** de almendras con banana
6. **Waffles de avena** con jarabe de agave
7. **Waffles** de zanahoria
8. **Sándwich de waffles** con huevo y tocino



WAFFLES DE COLIFLOR & QUESO

INGREDIENTES

- 1 taza de harina de almendras
- 1 taza de leche entera
- 160 g de queso mozzarella
- ½ taza de coliflor picada
- Sal al gusto



PREPARACIÓN



4 Porciones



7 - 10 Minutos

1. En un tazón colocar la harina de Almendras y la leche.
2. Agregar a la mezcla el queso cortado en trocitos.
3. Poner la coliflor, la pizca de sal y revolver hasta conseguir una mezcla homogénea.
4. Verter la mezcla en la mini wafflera y cocinar de 7 a 10 minutos o hasta que el waffle esté listo.



WAFFLES DE BRÓCOLI CON QUESO & HARINA DE COCO

INGREDIENTES

- 1 taza de harina de coco
- 1 taza de brócoli picado
- 160 g de queso mozzarella
- 1 huevo
- Sal al gusto



PREPARACIÓN



4 Porciones



4 - 5 Minutos

1. En una olla con agua hirviendo sumergir el brócoli durante aprox. 10-15 minutos a fuego alto.
2. Sacar el broccoli del agua, dejar enfriar y picar.
3. En un tazón mezclar la harina de coco, el queso, el huevo, la sal y el broccoli.
4. Colocar la mezcla en la mini wafflera y hornear por 4-5 minutos.
5. Dejar reposar los waffles por 1-2 minutos en una rejilla.
6. Disfrutar solo o con su aderezo favorito!



WAFFLES DE CHOCOLATE CON CREMA BATIDA

INGREDIENTES

- ½ taza de mezcla lista para waffles
- ½ taza de leche entera
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 1 cucharada de miel
- Crema batida



PREPARACIÓN



3 Porciones



6 - 8 Minutos

1. En un bowl agregar la mezcla lista para waffles.
2. Adicionar a la mezcla: leche, cocoa, miel y mezclar hasta integrar todos los ingredientes.
3. Llevar la mezcla a la mini wafflera y hornear de 6 a 8 minutos.
4. Poner la crema batida sobre los waffles y agregar chispas de chocolate o nibs de cacao.



WAFFLES DE AVENA CON ATÚN Y CEBOLLÍN

INGREDIENTES

- ½ taza de avena en hojuelas
- 1 taza y 1/3 de lomos de atún
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/3 de taza de cebollín picado
- 1 huevo



PREPARACIÓN



3 Porciones



7 - 10 Minutos

1. En un tazón agregar e integrar la avena en hojuelas, el huevo y el atún.
2. Picar el cebollín y sumar a la mezcla.
3. A continuación, agregar la sal y el aceite de oliva, mezclar hasta integrar.
4. Verter la mezcla en la mini wafflera y hornear de 7 a 10 minutos.
5. Emplatar y disfrutar con su aderezo favorito.



WAFFLES DE HARINA DE ALMENDRAS CON BANANA

INGREDIENTES

- ½ taza de harina de almendras
- 1 banana
- ½ taza de queso mozzarella rallado
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 huevo



PREPARACIÓN



3 Porciones



7 - 10 Minutos

1. En un tazón triturar la banana.
2. Mezclar los ingredientes secos y luego añadir los ingredientes líquidos hasta lograr una mezcla homogénea.
3. Verter la mezcla en la mini wafflera.
4. Hornear de 7 a 10 minutos.
5. Servir y disfrutar con su salsa o aderezo favorito.



WAFFLES DE AVENA CON JARABE DE AGAVE Y FRUTAS DE ESTACIÓN

INGREDIENTES

- ½ taza de harina de avena
- 1 banana
- ½ taza de queso mozzarella rallado
- ¼ taza de jarabe de agave
- 1 huevo
- Fruta de la estación al gusto.



PREPARACIÓN



3 Porciones



7 - 10 Minutos

1. En un tazón triturar la banana.
2. Agregar la mitad de la cantidad de jarabe de agave y mezclar.
3. A continuación, verter el resto de los ingredientes excluyendo la fruta de estación.
4. Verter la mezcla en la mini wafflera y hornear de 7 a 10 minutos.
5. Emplatar con la fruta de la estación picada en piezas pequeñas.
6. Agregar el resto del jarabe de agave sobre los waffles y disfrutar.



WAFFLES DE ZANAHORIA

INGREDIENTES

- 1 taza de mezcla lista para waffles
- 1 taza de leche
- 160 g de queso mozzarella
- 1 huevo
- 100 g de nueces
- 60 g de yogurt griego
- Miel al gusto



PREPARACIÓN



4 Porciones



6 - 8 Minutos

1. En un tazón poner la mezcla lista para waffles y agregar la leche.
2. Agregar la miel y el huevo, mezclar hasta integrar.
3. Integrar la zanahoria rallada y el queso a la mezcla.
4. Llevar la mezcla a la mini wafflera y hornear de 6 a 8 minutos.
5. Disfrutar con el yogurt griego y las nueces.



SÁNDWICH DE WAFFLE CON HUEVO Y TOCINO

INGREDIENTES

- 1 taza de mezcla lista para Waffles
- 1 taza de leche
- 1 pizca de pimienta negra
- 1 cucharada de miel
- 2 cucharadas de queso crema
- 2 huevos
- 150 g de tocino



PREPARACIÓN



2 Porciones



6 - 8 Minutos

1. En un tazón agregar la mezcla lista para waffles y la leche, mezclar hasta integrar.
2. Llevar la mezcla a la mini wafflera y hornear de 6 a 8 minutos.
3. A continuación, freír cada huevo por separado.
4. Poner el huevo frito sobre el waffle.
5. En un sartén caliente cocinar el tocino y cuando esté dorado colocar sobre el huevo.
6. Para el aderezo, mezclar el queso crema, la miel y la pimienta. Untar con la mezcla un lado de cada waffle. Armar el delicioso sandwich y disfrutar.



¡Los mejores RECUERDOS comienzan en la COCINA!
www.holsteinhousewares.com

© 2021 Holstein Housewares. Todos los derechos reservados.