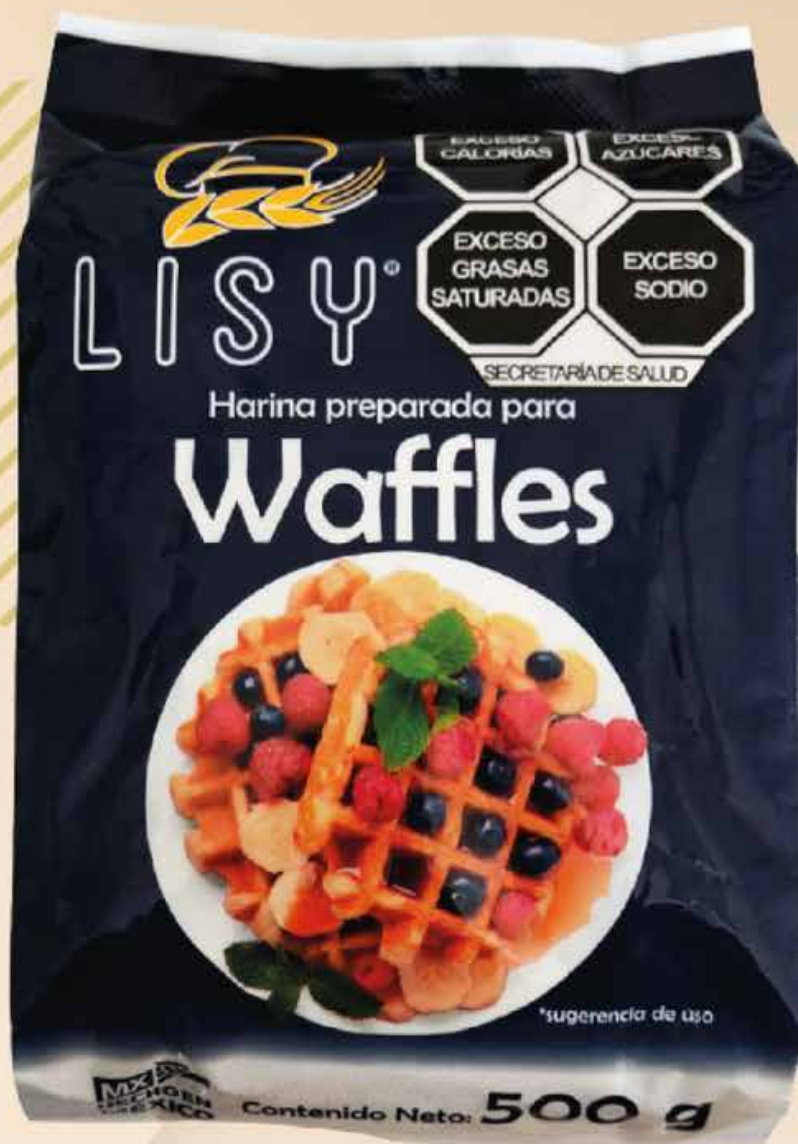




8 FORMAS DE HACER

WAFFLES



CROISSANT WAFFLE

Ingredientes

- 100 g Chocolate con leche
- 20 g de mantequilla derretida
- 500 g Harina para waffles Lisy
- Caramelo
- 100 g de galleta lotus
- 1 hoja d menta
- 2 piezas de croissant grandes
- 400 ml de leche
- Azúcar glass
- Helado de vainilla

Procedimiento

1- Mezcla 500 g de harina para Waffles Lisy, con 400 ml de leche y 20 g de mantequilla derretida.

2- Calienta la wafflera y rocía aceite en aerosol o mantequilla. Con un cucharón agrega la mezcla y coloca los croissant, para después cubrirlos con la misma. Espera hasta que el foquito se ponga en verde y estarán listos.

3- Una vez listos, parte los waffles – croissant por la mitad y decora el plato con caramelo y trozos de galleta lotus.

4- Coloca los waffles – croissant y vierte una bola de helado sobre ellos, espolvorea galleta lotus encima y decora con azúcar glass y una hojita de menta.

5- Listo, puedes añadir más caramelo si quieres. ¡A disfrutar!



BANDERILLAS COREANAS

Ingredientes

- ¼ g Salchichas
- 20 g de mantequilla derretida
- 400 g de Harina para waffles Lisy
- Aceite
- 200 ml de agua
- 2 piezas de papas
- 1 trozo de queso Manchego

Procedimiento

- 1- Corta las papas en cuadros pequeños y reserva.
- 2- Mezcla 400 g de harina para Waffles Lisy, 200 ml de agua y 20 g de mantequilla derretida.
- 3- Vierte la preparación en un vaso. Luego, arma brochetas de salchichas con el trozo de queso manchego y sumérgelas.
- 4- Agrega la papa en cubos y fríe en aceite a punto de hervor por 3 o 4 minutos.
- 5- Sacalas del aceite una vez que esten doradas y agregales tus toppings favoritos.



TEMPURA DE CAMARÓN

Ingredientes

- 300 g de camarones crudos
- 50 g de mantequilla derretida
- 500 g Harina para waffles Lisy
- Queso parmesano
- 1 pzca. de ajo en polvo
- Nuez moscada
- Sal
- Mayonesa
- Crema ácida
- 100 ml Agua
- Aceite



Procedimiento

Para el tempura

- 1- Agrega el agua, la mantequilla derretida y la harina para waffles Lisy.
- 2- Bate hasta esponjar.
- 3- Reposar la mezcla por 15 minutos.
- 4- Sumerge los camarones previamente cocidos en la mezcla y pasalos a freír en aceite a fuego medio por 2 minutos.
- 5- Sacalos del aceite y dejalos escurrir.

Para el dip

- 1- Mezclamos queso parmesano, nuez mascabado en polvo, mayonesa, crema ácida y sal.
- 2- Listo, emplata y sirve.

SÁNDWICH WAFFLE

Ingredientes

- 300 g de jamón
- 20 g de mantequilla derretida
- 200 g de Harina para waffles Lisy
- 1 pieza de aguacate
- 4 rebanadas de queso Manchego
- 100 ml Agua
- 2 piezas de jitomate

Procedimiento

1- Mezcla 200 g de harina para Waffles Lisy, con 100 ml de agua y 20 g de mantequilla derretida.

2- Calienta la wafflera y rocía aceite en aerosol o mantequilla. Con un cucharón agrega la mezcla y coloca una rebanada de queso manchego y cubre con más masa para después, cerrar la máquina. Repite para tener las tapas del sándwich.

3- Agregamos en cada tapa jamón, dip de aguacate y jitomate.

4- Formamos los sándwiches y emplatamos con papas fritas.

5- A disfrutar.



WAFFLES DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 2 tazas de Harina para Waffles Lisy
- 1 taza de agua
- 2 1/2 de cucharadas de mantequilla derretida

- Frambuesas, moras y fresas
- Miel de mapple



Procedimiento

1- Agrega en un bowl el harina para waffles Lisy, el agua, los frutos rojos y la mantequilla derretida. Baste hasta esponjar.

2- Reposa la mezcla por 15 minutos.

3- Con ayuda de un cucharón, agrega la mezcla en una wafflera y cocina hasta obtener el dorado deseado.

4- Emplata y aagregale miel de maple junto con algunos frutos rojos para decorar. ¡Disfruta!

WAFFLES DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 2 tazas de Harina para Waffles Lisy
- 1 taza de agua
- 2 1/2 de cucharadas de mantequilla derretida
- 2 cucharadas de cocoa en polvo
- Fresas



Procedimiento

- 1- Agrega en un bowl el harina para waffles Lisy, el agua, la cocoa en polvo y la mantequilla derretida. Baste hasta esponjar.
- 2- Reposa la mezcla por 15 minutos.
- 3- Con ayuda de un cucharón, agrega la mezcla en una wafflera y cocina hasta obtener el dorado deseado.
- 4- Emplata y agregale fresas para decorar. ¡Disfruta!

MARQUESITAS



Ingredientes

- 1 taza de harina para waffles Lisy
- 1 huevo
- 1/2 taza de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 2 cucharadas de azúcar
- Queso rallado (puede ser queso de bola o queso crema)
- Nutella, dulce de leche o mermelada (opcional, para rellenar)

Procedimiento

1- En un tazón, bate el huevo y agrega la leche, la mantequilla derretida y la esencia de vainilla. Mezcla bien.

2- En otro tazón, agrega la harina para waffles Lisy, el polvo de hornear y el azúcar. Bate bien hasta incorporar los ingredientes secos.

3- Añade poco a poco los ingredientes secos a los líquidos, mezclando bien hasta obtener una masa homogénea. La mezcla debe ser líquida, similar a la consistencia de una masa para crepas, pero algo espesa.

4- Precalienta tu gofrera (si no tienes una gofrera para marquesitas, puedes usar una plancha para crepas o sartén antiadherente). Si usas una gofrera para waffles, asegúrate de que esté bien caliente. Engrásala ligeramente con aceite en spray o mantequilla derretida.

5- Vierte un poco de la masa en la gofrera y distribúyela para cubrir toda la superficie. Cocina por aproximadamente 2-3 minutos, o hasta que esté dorada y crujiente. Si estás usando una plancha o sartén, cocina por unos 2 minutos de cada lado.

6- Mientras aún está caliente, pon una capa de queso rallado en el centro y agrega Nutella, dulce de leche, o lo que prefieras como relleno.

7- Dobla la marquesita en forma de cilindro o de rollo y sirve.

GOFRES BUBBLE



Ingredientes

- 1 taza de harina para waffles Lisy
- 2 huevos
- 1 taza de leche
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1/4 taza de azúcar (opcional, dependiendo de qué tan dulce quieras los goffres)
- 1/4 taza de agua (opcional, para ajustar la consistencia)

Procedimiento

1- En un bol grande, bate los dos huevos. Luego agrega la leche, la mantequilla derretida y la esencia de vainilla. Mezcla bien hasta que los ingredientes estén completamente incorporados.

2- Agrega la harina para waffles Lisy a la mezcla líquida. Revuelve bien hasta que se forme una masa suave. Si la masa está demasiado espesa, agrega un poco de agua (una cucharada a la vez) hasta obtener la consistencia adecuada. La masa debe ser espesa, pero fluida.

3- Si prefieres que los goffres tengan un toque más dulce, añade el azúcar a la mezcla y revuelve bien.

4- Vierte una pequeña cantidad de la masa en la gofrera caliente, asegurándote de cubrir las cavidades de las burbujas. Cierra la gofrera y cocina durante unos 2-4 minutos, o hasta que los goffres estén dorados y crujientes. El tiempo puede variar dependiendo de tu gofrera, así que ajusta según sea necesario.

5- Una vez cocinados, retira los goffres de la gofrera con cuidado y agrega tus toppings favoritos.