

frifri

Wafelrecepten  
Recettes de gaufres  
Waffle recipes



# Uw benodigheden Vos accessoires Your utensils

## Wafelijzers Gaufriers Waffle makers



Multex WA 102 & WA 102a



Multex Twins



Multex Toasty



Gaufrex MP 100

## Bakplaten Moules Grids



4x6



4x7



6x10



16x28



4x7



6x10



Croque



♥



Vruchten  
Fruits






♥



16x28

## Wafelvork Fourchette à gaufres Waffle fork



<i>p</i>				4x6	4x7	6x10	16x28	Vruchten Fruits	♥	Croque
4	Warme Brusselse wafels	Gaufres chaudes de Bruxelles	Hot Brussels waffles	★	★					
6	Slagroomwafels	Gaufres chantilly	Chantilly waffles	★	★					
8	Luikse wafels	Gaufres de Liège	Liège waffles	★	★					
10	Jachtwafels	Gaufres de chasse	Hunting waffles		★					
12	Kaneelwafels	Gaufres à la cannelle	Cinnamon waffles		★	★				
14	Zachte vanillewafels	Gaufres molles à la vanille	Soft waffles with vanilla		★	★				
15	Vier - vier wafels	Gaufres quatre-quarts	'Quatre-quarts' (pound cake) waffles				★			
16	Fijne galetten	Galettes fines	Thin waffles					★		
18	Suikergaletten	Galettes au sucre	Thin waffles with sugar					★		
19	Parijse galetten	Galettes parisiennes	Parisian thin waffles				★			
20	Amandelwafels	Gaufres aux amandes	Almond waffles				★			
21	Bierwafels	Gaufres à la bière	Beer waffles				★			
22	Huishoudwafels	Gaufres de ménage	Gaufres de ménage / homemade waffles		★	★				
24	Fruitwafels	Gaufres aux fruits	Fruit-filled waffle					★		
26	Noorse wafels	Gaufres norvégiennes	Norwegian waffles							★
28	Trömso wafels	Gaufres de Trömso	Trömso waffles							★
29	Krokante wafels	Gaufres croustillantes	Crispy waffles				★			
30	Italiaanse croque monsieur	Croque monsieur italien	Italian croque monsieur (toasted cheese and ham sandwich)							★

## Warme Brusselse wafels

*Luchtig en knapperig, Brusselse wafels zijn een plaatselijke specialiteit die erg op prijs gesteld wordt door bezoekers van de hoofdstad van Europa. Je vindt ze in de typische restaurants van het stadscentrum. Voor een fijnproeversversie: voeg toefjes slagroom toe bovenop de bloedsuiker: heerlijk!*

### Benodigdheden

- Frifri wafelijzer
- Bakvorm 4 x 6 of 4 x 7
- Wafelvork Frifri
- Mengkom

### Ingredienten

- 250 g zelfrijzende bloem
- 25 cl melk
- 100 g gesmolten boter
- 3 zakjes vanillesuiker
- 3 eieren boter
- 1 mespuntje zout

### Bereiding

Verwarm het wafelijzer op thermostaat 7.  
Meng de bloem en de suiker in de mengkom.  
Voeg een beetje melk toe: meng goed.  
Voeg Vervolgens de eieren toe en daarna de rest van de melk tot het bekomen van een glad en homogeen deeg.  
Uiteindelijk klop de eiwitten stevig op tot sneeuw en meng deze voorzichtig onder het deeg.  
Bak onmiddellijk in de vorm, uw wafelijzer halverwege het bakproces omdraaiend.  
Ontvorm met behulp van de wafelvork als de wafel voldoende gebakken is.  
Dien de wafels warm op, bestrooid met bloedsuiker.



## Gaufres chaudes de Bruxelles

*Légères et croustillantes, les gaufres de Bruxelles sont une spécialité locale très appréciée par les visiteurs de la Capitale de l'Europe. Elles se trouvent dans les restaurants typiques du centre-ville. Pour une version plus gourmande, ajoutez de la chantilly au-dessus du sucre impalpable : un vrai régal !*

### Accessoires

- Gaufrier FriFri
- Moule 4 x 6 ou 4 x 7
- Fourchette à gaufres FriFri
- Fait-tout

### Ingrédients

- 250 g farine fermentante
- 25 cl lait
- 100 g beurre fondu
- 3 sachets de sucre vanilliné
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

### Préparation

Préchauffez le gaufrier.  
Dans un plat, mélangez la farine et le sucre.  
Ajoutez un peu de lait, mélangez bien.  
Ensuite, incorporez les jaunes d'œufs puis le reste du lait afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.  
Ajoutez le beurre fondu.  
Finalement incorporez délicatement les blancs d'œufs fermement battus en neige.  
Cuissez immédiatement dans le moule en retournant le gaufrier régulièrement.  
Démoulez avec la fourchette lorsque la cuisson est à votre convenance.  
Servez les gaufres chaudes, saupoudrées de sucre impalpable.



## Hot Brussels waffles

*Light and crispy Brussels waffles are a local speciality very popular with visitors to the Capital of Europe. They can be found in the traditional local restaurants of the city centre. For a more gourmet version, add Chantilly (sweetened whipped) cream on top of icing sugar: a real treat!*

### Utensils

- FriFri waffle iron
- Grid 4 x 6 or 4 x 7
- FriFri waffle fork
- Stock pot

### Ingredients

- 250 g of self-raising flour
- 25 cl of milk
- 100 g of melted butter
- 3 sachets of vanilla-flavoured sugar
- 3 eggs
- 1 pinch of salt

### Preparation

Preheat the waffle iron to thermostat 7.

In a dish, mix the flour and sugar.

Add a little milk, mix well.

Next, fold in the egg yolks, then the rest of the milk to obtain a smooth and consistent batter.

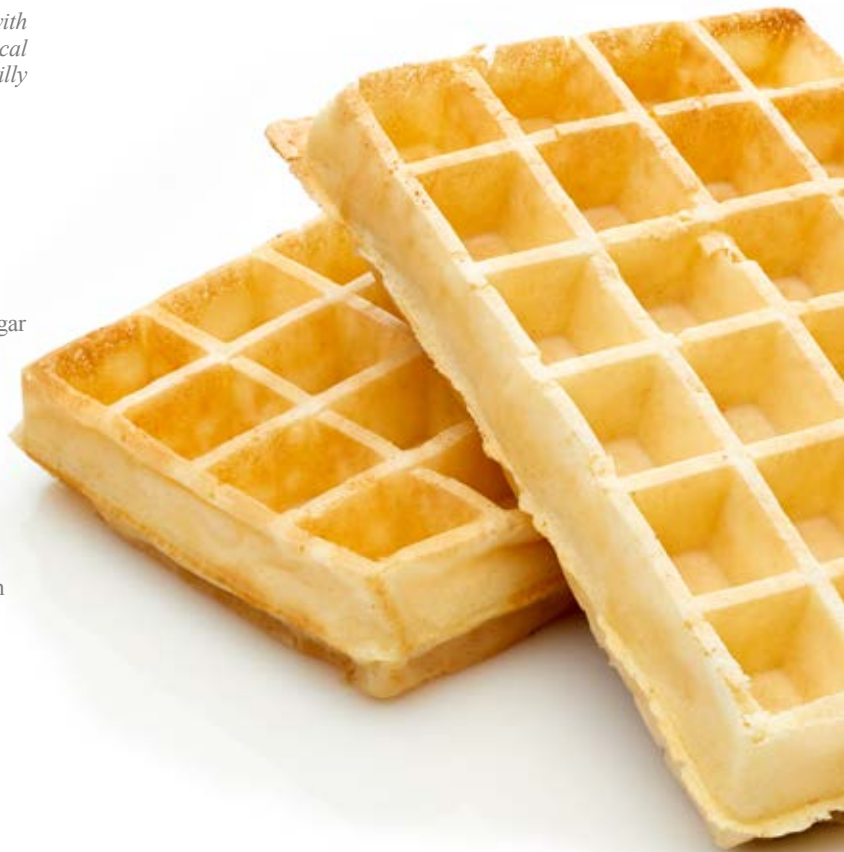
Add the melted butter.

Finally, carefully fold in the stiffly beaten egg whites.

Cook immediately in the grid, turning the waffle iron regularly.

Remove from the grid with the fork when cooked to your liking.

Serve the waffles hot, dusted with icing sugar.



## Slagroomwafels

*Heel luchtig dankzij een grote hoeveelheid eiwitten, worden deze wafels wel al eens vergezeld door andere zoetigheden, vandaar hun naam.*

### Benodigheden

- Frifrid wafelijzer
- Bakvorm 4 x 6 of 4 x 7
- Wafelvork Frifri
- Mengkom

### Ingredienten

- 100 g bloem
- 12,5 cl melk
- 4 eigelen
- 100 g gesmolten boter
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 koffielepel gedroogde gist
- 1 mespuntje zout
- 6 eiwitten tevig tot sneeuw opgeklopt

### Bereiding

Klop de eigelen met de koude melk op.

Meng de droge gist onder de bloem en voeg beetje bij beetje aan de eerste mengeling toe.

Voeg daarna de gesmolten boter, de vanillesuiker en het zout toe. Eindig met de stijfgeklopte eiwitten.

Verwarm uw wafelijzer op thermostaat 7.

Giet direct het deeg op de ingevette platen.

Doe het wafelijzer dicht en draai het warme wafelijzer om opdat het deeg overal mooi inloopt.

Laat de wafel afkoelen als hij gebakken is. Ontvorm met behulp van de wafelvork en decoreer met gesuikerde slagroom en rode vruchten (aardbeien - frambozen).



## Gaufres chantilly

*Très légères grâce à une quantité importante de blancs d'œufs, ces gaufres s'accompagnent volontiers de quelques douceurs, d'où leur nom.*

### Accessoires

- Gaufrier FriFri
- Moule 4 x 6 ou 4 x 7
- Fourchette à gaufres FriFri
- Fait-tout

### Ingrédients

- 100 g farine
- 12,5 cl lait
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g beurre fondu
- 2 sachets de sucre vanilliné
- 1 c.c. levure en poudre
- 1 pincée de sel
- 6 blancs d'œufs fermement battus en neige.

### Préparation

Battez les jaunes avec le lait froid.

Incorporez lentement la farine avec la levure.

Ajoutez ensuite le beurre fondu, le sucre vanilliné et le sel. Terminez par les blancs d'œufs fermement battus en neige.

Préchauffez le gaufrier sur thermostat 7.

Versez immédiatement la pâte dans le moule graissé.

Fermez et retournez le gaufrier bien chaud pour que la pâte s'écoule uniformément.

Laissez refroidir. Démoulez avec la fourchette et garnissez de crème fouettée sucrée et de fruits rouges (fraises - framboises).



## Chantilly waffles

*These waffles are very light thanks to the large amount of egg whites used. They go very well with some sweet things, hence their name.*

### Utensils

- FriFri waffle iron
- Grid 4 x 6 or 4 x 7
- FriFri waffle fork
- Stock pot

### Ingredients

- 100 g of flour
- 12,5 cl of milk
- 4 egg yolks
- 100 g melted butter
- 2 sachets of vanilla-flavoured sugar
- 1 teaspoon. of baking powder
- 1 pinch of salt
- 6 stiffly beaten egg whites.

### Preparation

Beat the yolks with the cold milk.

Slowly fold in the flour together with the baking powder.

Next, add the melted butter, the vanilla-flavoured sugar and the salt.

Finally, add the stiffly beaten egg whites.

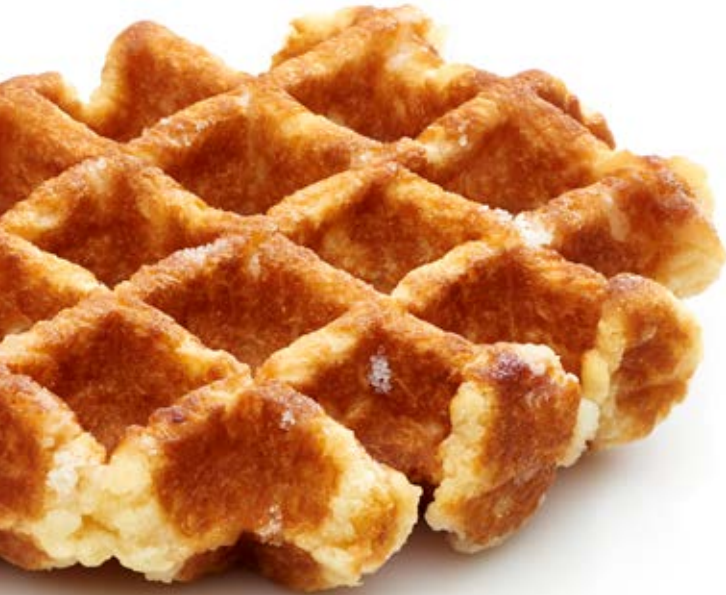
Preheat the waffle iron to thermostat 7.

Pour the batter immediately into the greased grid.

Close and turn the nicely heated waffle iron so that the batter flows evenly.

Leave to cool. Remove from the grid with the fork and garnish with sweetened whipped cream and red berries (strawberries - raspberries).





## Luikse wafels

*Een andere grote klassieker van de Belgische gastronomie. De Luikse wafel karakteriseert zich door het krokant zijn dankzij het gebruik van parelsuiker, gekarameliseerd op sommige plaatsen. Luikse wafels worden in België vooral verkocht in de winter, in camionettes, mooi versierd voor de gelegenheid. Het is onmogelijk ze niet op te merken, je ziet ze overal.*

### Benodigheden

- Frifri wafelijzer
- Bakvorm 4 x 6 of 4 x 7
- Wafelvork Frifri
- Mengkom

### Ingredienten

- 1kg bloem
- 1/3 l lauwe melk
- 50 g verse gist
- 4 eieren
- 20 g zout
- 2 zakjes vanillesuiker
- 500 g zachte boter
- 600 g parelsuiker

### Bereiding

Maak een deeg met alle ingrediënten behalve de boter en de suiker.

Laat het deeg 30 minuten rusten.

Bewerk het deeg en voeg beetje bij beetje de boter toe.

Voeg de parelsuiker toe. Maak deegbolletjes van ongeveer 100gr.

Laat het deeg 15 minuten aan de lucht rusten op een met bloem bestrooide handdoek.

Verwarm uw wafelijzer op thermostaat 7.

Bak de wafels en draai uw wafelijzer regelmatig om.

Ontvorm met de wafelvork als de wafel hier en daar begint te caraméliseren.

Dien lauw of afgekoeld op.



## Gaufres de Liège

*Autre grand classique de la gastronomie belge, la gaufre de Liège se caractérise par son côté croquant grâce au sucre perlé, caramélisé à certains endroits. Les gaufres de Liège se vendent en Belgique surtout en hiver dans des camionnettes hautement décorées à cette occasion. Impossible de les rater, elles sont partout !*

### Accessoires

- Gaufrier FriFri
- Moule 4 x 6 ou 4 x 7
- Fourchette à gaufres FriFri
- Fait-tout

### Ingrédients

- 1 kg farine
- 1/3 l de lait tiède
- 50 g levure fraîche
- 4 œufs
- 20 g sel
- 2 sachets de sucre vanillé
- 500 g beurre ramolli
- 600 g sucre perlé

### Préparation

Préparez la pâte avec tous les ingrédients sauf le beurre et le sucre. Laissez reposer 30 min.  
Travaillez la pâte en ajoutant progressivement le beurre.  
Ajoutez le sucre perlé.  
Formez des pâtons de 100 gr environ.  
Laissez reposer à l'air 15 minutes sur un drap fariné.  
Préchauffez votre gaufrier sur thermostat 7.  
Commencez la cuisson en retournant le gaufrier régulièrement.  
Démoulez avec la fourchette lorsque la cuisson montre une caramélisation.  
Servez tiède ou refroidi.



## Liège waffles

*Another great classic of Belgian cuisine, the Liège waffle has a distinctive crunchiness thanks to the pearl sugar, which is caramelised in places. Liège waffles are sold in Belgium, especially in winter, in richly decorated vans on this occasion. You can't miss them, they're everywhere!*

### Utensils

- FriFri waffle iron
- Grid 4 x 6 or 4 x 7
- FriFri waffle fork
- Stock pot

### Ingredients

- 1 kg of flour
- 1/3 l of warm milk
- 50 g of fresh yeast
- 4 eggs
- 20 g of salt
- 2 sachets of vanilla-flavoured sugar
- 500 g of softened butter
- 600 g pearl sugar

### Preparation

Prepare the dough with all the ingredients except for the butter and sugar. Leave to rest for 30 min.  
Knead the dough, gradually adding the butter.  
Add the pearl sugar.  
Form balls of dough of around 100 g.  
Leave to rest uncovered for 15 minutes on a floured cloth.  
Preheat the waffle iron to thermostat 7.  
Start to cook, turning the waffle iron regularly.  
Remove from the grid with the fork when the waffle starts to caramelize.  
Serve warm or cold.



## Jachtwafels

*In de Belgische Ardennen zijn bossen die open zijn voor de jacht in overvloed aanwezig. Op voor het krieken van de dag, verstoppen jagers zich gedurende lange uren in het gewas alvorens een hert of everzwijn te zien te krijgen. Tijdens het wachten, stillen zij hun honger met deze goed vullende snack.*

### Benodigdheden

- Frifri wafelijzer
- Bakvorm **4 x 7**
- Wafelvork Frifri
- Mengkom

### Ingredienten

- 500 g bloem
- 25 g verse gist
- 3 zakjes vanillesuiker
- 1 ei
- 200 g boter op kamertemperatuur
- 1 mespuntje zout
- 25 cl melk
- 250 g parelsuiker

### Bereiding

Doe de bloem in de mengkom. Voeg hieraan het zout toe. Maak een kuiltje.

Giet hierin de gist, die eerst werd gesmolten in lauwe melk en het opgeklopt ei.

Meng hier beetje bij beetje de melk onder. Voeg ook de boter toe. Kneedt met de hand tot alle bloem in de deegbol is opgenomen en deze droog is zonder hard te zijn ; indien nodig een beetje melk toevoegen.

Laat het deeg bedekt ongeveer 30 minuten rusten.

Voeg daarna de vanillesuiker en de parelsuiker toe.

Laat het deeg opnieuw rusten.

Laat het wafelijzer opwarmen op thermostaat 7. Maak deegbolletjes. Bak deze in het wafelijzer regelmatig omdraaiend.

Ontvorm met de wafelvork als de wafel naar uw smaak gebakken is.

## Gaufres de chasse

*Les Ardennes belges regorgent de forêts ouvertes à la chasse. Levés aux aurores, les chasseurs doivent se cacher durant de longues heures dans les fourrés avant d'apercevoir un cerf ou un sanglier. Durant leur attente, ils comblent leur faim avec ces en-cas consistants.*

### Accessoires

- Gaufrier FriFri
- Moule **4 x 7**
- Fourchette à gaufres FriFri
- Fait-tout

### Ingédients

- 500 g farine
- 25 g levure fraîche
- 200 g beurre
- 1 œuf
- 25 cl lait
- 3 sachets de sucre vanilliné
- 250 g sucre perlé
- 1 pincée de sel

### Préparation

Verser la farine dans un plat.

Ajoutez-y le sel. Faites un puits.

Versez-y la levure délayée dans du lait tiède et l'œuf battu.

Incorporez peu à peu le lait. Ajoutez le beurre ramolli.

Pétrissez à la main jusqu'à ce que la farine soit incorporée et la pâte sèche sans être dure ; si nécessaire, ajoutez du lait.

Laissez reposer à couvert environ 30 minutes.

Ajoutez ensuite le sucre vanilliné et le sucre perlé.

Laissez reposer à nouveau.

Préchauffez votre gaufrier sur thermostat 7.

Formez des pâtons.

Commencez la cuisson en retournant régulièrement votre gaufrier.

Démoulez avec la fourchette lorsque la cuisson est à votre convenance.



# Hunting waffles

*The Belgian Ardennes has an abundance of forests open for hunting. Up at the crack of dawn, hunters have to hide in thickets for hours before catching sight of a stag or a wild boar. While waiting, they pass the time tucking into these filling snacks.*

## Utensils

- FriFri waffle iron
- Grid 4 x 7
- FriFri waffle fork
- Stock pot

## Ingredients

- 500 g of flour
- 25 g of fresh yeast
- 200 g of butter
- 1 egg
- 25 cl of milk
- 3 sachets of vanilla-flavoured sugar
- 250 g pearl sugar
- 1 pinch of salt

## Preparation

Pour the flour into a dish.

Add salt.

Make a well.

Pour into it the yeast mixed with warm milk and the beaten egg.

Gradually fold in the milk.

Add the softened butter.

Knead by hand until the flour is incorporated and the dough is dry but not hard. If necessary, add some milk.

Cover up and leave to rest for approximately 30 minutes.

Next, add the vanilla-flavoured sugar and the pearl sugar.

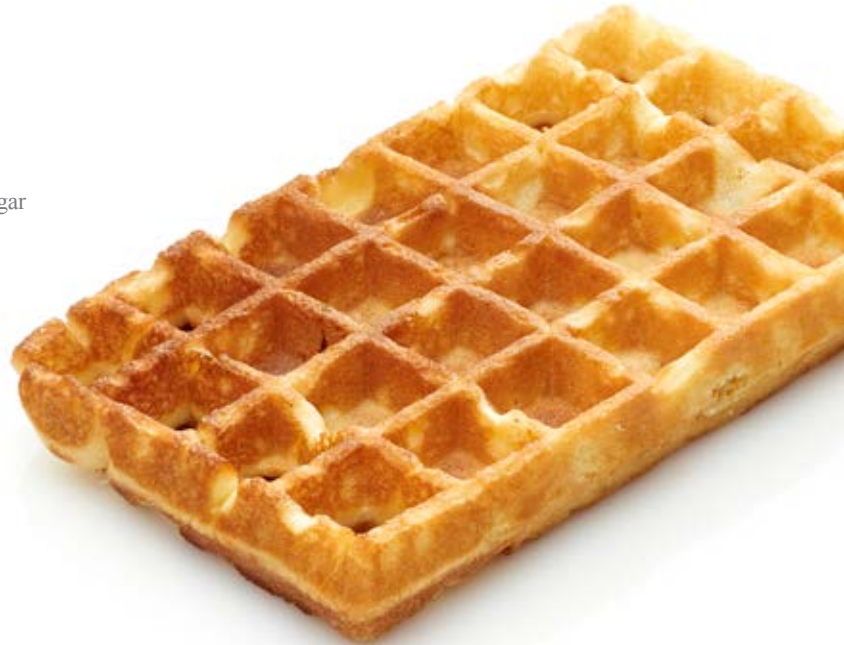
Leave to rest again.

Preheat the waffle iron to thermostat 7.

Form balls of dough.

Start cooking, turning the waffle iron regularly.

Remove from the grid with the fork when cooked to your liking.





## Kaneelwafels

*Kaneel brengt een exotische toets aan wafels. Honing zonder kaneel is ook een optie.*

### Benodigheden

- Frifri wafelijzer
- Bakvorm **6 x 10** of **4 x 7**
- Wafelvork Frifri
- Mengkom

### Ingredienten

- 750 g bloem
- 500 g parelsuiker
- 25 cl melk
- 25 cl water
- 50 g fijne suiker
- 1 soeplepel honing
- 50 g verse gist
- 20 g kaneel
- 1 mespuntje zout
- 300 g zachte boter

### Bereiding

Doe de bloem in de mengkom.

Voeg de fijne suiker en het zout toe. Maak een kuiltje in het midden.

Giet er de gist in die je eerst oplost in de lauwe melk. Meng er beetje bij beetje de bloem onder en voeg tevens ook de rest van de melk en het water toe, per kleine hoeveelheden.

Laat het bedekte deeg ongeveer 45 minuten rijzen.

Voeg de zachte boter toe aan het deeg, alsook de parelsuiker, de kaneel en de honing.

Goed kneden en opnieuw laten rijzen gedurende 15 minuten.

Verwarm uw wafelijzer op thermostaat 7. Maak deegbolletjes en laat deze nog even rijzen op een bebloemd oppervlak.

Leg de deegbolletjes in het midden van de bakvormen en bak terwijl u regelmatig uw wafelijzer omdraait.

Ontvorm met de wafelvork van zo gauw de wafels genoeg gebakken zijn voor u.



## Gaufres à la cannelle

*La cannelle rajoute une touche d'exotisme aux gaufres. Si vous n'aimez pas la cannelle, le miel suffit.*

### Accessoires

- Gaufrier FriFri
- Moule **6 x 10** ou **4 x 7**
- Fourchette à gaufres FriFri
- Fait-tout

### Ingrédients

- 750 g farine
- 300 g beurre
- 500 g de sucre perlé
- 25 cl lait
- 25 cl eau
- 50 g sucre fin
- 1 c.s. miel
- 50 g levure fraîche
- 20 g cannelle
- 1 pincée de sel

### Préparation

Versez la farine dans un plat.

Mélangez-y le sucre fin et le sel.

Faites une fontaine au centre.

Versez-y la levure délayée dans le lait tiède.

Incorporez petit à petit la farine en ajoutant le reste du lait tiède et l'eau par petites quantités.

Laissez lever pendant 45 minutes environ.

Ajoutez à la pâte, le beurre ramolli, le sucre perlé, la cannelle et le miel.

Pétrissez convenablement et laissez lever à nouveau durant 15 minutes.

Préchauffez votre gaufrier.

Formez des pâtons et laissez-les lever quelques instants sur un support fariné.

Posez les pâtons au centre des moules et cuisez en retournant régulièrement votre gaufrier.

Démoulez avec la fourchette lorsque la cuisson est à votre convenance.



## Cinnamon waffles

*The cinnamon adds an exotic touch to the waffles. If you don't like cinnamon, you can just use the honey.*

### Utensils

- FriFri waffle iron
- Grid **6 x 10** or **4 x 7**
- FriFri waffle fork
- Stock pot

### Ingredients

- 750 g of flour
- 300 g of butter
- 500 g pearl sugar
- 25 cl of milk
- 25 cl of water
- 50 g of fine sugar
- 1 tbsp. of honey
- 50 g of fresh yeast
- 20 g cinnamon
- 1 pinch of salt

### Preparation

Pour flour into a dish.

Mix in the fine sugar and salt.

Make a well in the middle.

Pour into it the yeast mixed with the warm milk.

Gradually fold in the flour, adding the rest of the warm milk and the water bit by bit.

Cover up and leave to rise for around 45 minutes.

Add the softened butter, pearl sugar, cinnamon and honey to the dough.

Knead as required and leave to rise again for 15 minutes.

Preheat waffle iron to thermostat 7.

Form balls of dough and leave them to rise for a few minutes on a floured surface.

Place the dough balls in the middle of the Grids and cook, turning the waffle iron regularly.

Remove from the grid with the fork when cooked to your liking.



## Zachte vanillewafels

### Benodigheden

- Frifri wafelijzer
- Bakvorm **6 x 10** of **4 x 7**
- Wafelvork Frifri
- Mengkom

### Ingredienten

- 500 g zelfrijzende bloem
- 325 g fijne suiker
- 5 eieren
- 300 g margarine of boter
- 1 mespuntje zout
- 5 zakjes vanillesuiker
- 1 tas water

### Bereiding

Verwarm uw wafelijzer op thermostaat 7.

Doel de margarine of boter smelten.

Voeg een mespuntje zout toe, evenals de suiker en de 5 losgeklopte eieren, zoals voor een omelette.

Meng hieronder vervolgens de 5 zakjes vanillesuiker en de tas water.

Voef beetje bij beetje de bloem toe en meng alles goed.

Bak dadelijk de wafels terwijl u het wafelijzer regelmatig omdraait.

Ontvorm wafels met de wafelvork van zodra de wafels goed gebakken zijn.

## Gaufres molles à la vanille

### Accessoires

- Gaufrier FriFri
- Moule **6 x 10** ou **4 x 7**
- Fourchette à gaufres FriFri
- Fait-tout

### Ingédients

- 500 g farine fermentante
- 300 g margarine ou beurre
- 1 pincée de sel
- 325 g sucre semoule
- 5 œufs
- 5 sachets de sucre vanilliné
- 1 tasse d'eau

### Préparation

Préchauffez le gaufrier.

Faites fondre la margarine ou le beurre.

Ajoutez une pincée de sel et incorporez les 325 g de sucre et les 5 œufs fouettés comme pour une omelette.

Incorporez ensuite les 5 sachets de sucre vanilliné et la tasse d'eau.

Ajoutez progressivement la farine en mélangeant bien le tout.

Cuisez immédiatement en retournant le gaufrier régulièrement.

Démoulez avec la fourchette lorsque la cuisson est à votre convenance.

## Soft waffles with vanilla

### Utensils

- FriFri waffle iron
- Grid **4 x 7** or **6 x 10**
- FriFri waffle fork
- Stock pot

### Ingredients

- 500 g of self-raising flour
- 300 g margarine or butter
- 1 pinch of salt
- 325 g caster sugar
- 5 eggs
- 5 sachets of vanilla-flavoured sugar
- 1 cup of water

### Preparation

Preheat the waffle iron to thermostat 7.

Melt the margarine or butter.

Add a pinch of salt and blend in the 325 g of sugar and the 5 eggs, beaten as for an omelette.

Next, blend in the 5 sachets of vanilla-flavoured sugar and the cup of water.

Gradually add the flour, mixing everything well.

Cook immediately, turning the waffle iron regularly.

Remove from the grid with the fork when cooked to your liking.



## Vier - vier wafels

De “*quatre-quarts*” is een cake die alom gekend is bij mama's die hun kinderen willen leren koken. Hierbij het herziende recept in wafelversie tot groot plezier van jong en oud.

### Benodigheden

- Frifri wafelijzer
- Bakvorm **6 x 10**
- Wafelvork Frifri
- Mengkom

### Ingredienten

- 200 g bloem
- 250 g suiker
- 4 eieren
- 250 g margarine of boter
- Vanillesuiker of geraspte citroenzesten naar smaak
- 1 mespuntje zout

### Bereiding

Meng de bloem met de suiker.

Meng de margarine of de gesmolten boter erin samen met de 4 eieren.

Meng dit alles goed.

Doe een snufje zout bij de eiwitten en klop ze stevig op tot sneeuw.

Meng deze voorzichtig onder het deeg samen met de vanillesuiker of de citroenzesten.

Laat het afgedekte deeg minstens 3 uur rusten.

Verwarm uw wafelijzer op thermostaat op 7.

Bak de wafels en draai uw wafelijzer regelmatig om.

Ontvorm met de wafelvork als de wafels gebakken zijn.



## Gaufres quatre-quarts

*Le quatre-quarts est un gâteau bien connu des mamans qui souhaitent apprendre à cuisiner à leur enfant : facile et délicieux. Voici la recette revisitée en version gaufre pour le plus grand bonheur des familles.*

### Accessoires

- Gaufrier FriFri
- Moule **6 x 10**
- Fourchette à gaufres FriFri
- Fait-tout

### Ingédients

- 250 g farine
- 250 g sucre semoule
- 250 g margarine ou beurre
- 4 œufs
- Sucre vanilliné ou zeste de citron râpé selon goût
- 1 pincée de sel

### Préparation

Mélangez la farine au sucre.

Incorporez-y la margarine ou le beurre fondu et les 4 jaunes d'œufs.

Mélangez bien le tout.

Battez les blancs d'œufs additionnés d'une pincée de sel, en neige bien ferme.

Incorporez-les avec le sucre vanilliné ou le zeste de citron au mélange.

Laissez reposer cette pâte à couvert au moins trois heures.

Préchauffez le gaufrier sur thermostat 7.

Faites cuire en retournant le gaufrier régulièrement.

Démoulez avec la fourchette lorsque la cuisson est à votre convenance.



## 'Quatre-quarts' (pound cake) waffles

The 'quatre-quarts' (pound cake) is a well-known cake made by mothers wanting to teach their children to cook: simple and delicious. Here's the recipe adapted for waffles to delight any family.

### Utensils

- FriFri waffle iron
- Grid **6 x 10**
- FriFri waffle fork
- Stock pot

### Ingredients

- 250 g plain flour
- 250 g caster sugar
- 250 g margarine or butter
- 4 eggs
- Vanilla-flavoured sugar or grated lemon zest
- 1 pinch of salt

### Preparation

Mix the flour with the sugar.

Blend in the melted margarine or butter and the 4 egg yolks.

Mix everything well.

Add a pinch of salt to the egg whites and beat until very stiff.

Fold them into the mixture, together with the vanilla-flavoured sugar or lemon zest.

Cover up this batter and leave to rest for at least three hours.

Preheat the waffle iron to thermostat 7.

Cook, turning the waffle iron regularly.

Remove from the grid with the fork when cooked to your liking.



## Fijne galetten

*Ideaal als vieruurtje, de kleinsten onder ons zullen er van smullen.*

### Benodigdheden

- Frifri wafelijzer
- Bakvorm **16 x 28**
- Wafelvork Frifri
- Mengkom

### Ingredienten

- 250 g bloem
- 180 g suiker
- 3 eieren
- 200gr boter
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 mespuntje zout

### Bereiding

Klop de hele eieren samen met de suiker op tot een homogene massa. Voeg het zout toe, de vanillesuiker en de op lage temperatuur gesmolten boter.

Vermeng hieronder vervolgens de bloem in kleine hoeveelheden tot u een zacht maar niet lopend deeg bekomt.

Verwarm uw wafelijzer op thermostaat 7.

Bak de galetten en draai het wafelijzer regelmatig om.

Als de galetten openbarsten tijdens het bakken, kan u een beetje bloem toevoegen.

Ontvormen met de wafelvork als ze genoeg gebakken zijn.

Rol de galetten op, met gebruik van de steel van een spatel of houten lepel. Doe dit van zo gauw de galetten uit het wafelijzer komen.

Vul ze met boterroom, met vanille of chocoladesmaak.

U kan ze ook “natuur” opeten.



## Galettes fines

*Idéales pour un goûter, elles raviront vos têtes blondes.*

### Accessoires

- Gaufrier Frifri
- Moule **16 x 28**
- Fourchette à gaufres Frifri
- Fait-tout

### Ingrédients

- 250 g farine
- 180 g sucre
- 3 œufs
- 200 g beurre
- 2 sachets de sucre vanilliné
- 1 pincée de sel

### Préparation

Battez les œufs entiers avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Ajoutez le sel, le sucre vanilliné et le beurre fondu (à faible température).

Incorporez ensuite la farine par petites quantités jusqu'à l'obtention d'une pâte molle mais non coulante.

Préchauffez le gaufrier.

Faites cuire en retournant le gaufrier régulièrement.

Si les galettes se crevassent à la cuisson, ajoutez un peu de farine.

Démoulez avec la fourchette lorsque la cuisson est à votre convenance.

Roulez les galettes en utilisant un manche de spatule et procédez rapidement dès que les galettes sortent du gaufrier.

Fourrez de crème au beurre, à la vanille ou au chocolat. Vous pouvez aussi les déguster nature.



# Thin waffles

Ideal as a snack. Your little ones will love them.

## Utensils

- FriFri waffle iron
- Grid **16 x 28**
- FriFri waffle fork
- Stock pot

## Ingredients

- 250 g of flour
- 180 g of sugar
- 3 eggs
- 200 g of butter
- 2 sachets of vanilla-flavoured sugar
- 1 pinch of salt

## Preparation

Beat the whole eggs with the sugar until you get a consistent mass. Add the salt, the vanilla-flavoured sugar and the melted butter (at low temperature).

Next, fold in the flour bit by bit until you get a soft mixture that is not runny.

Preheat the waffle iron to thermostat 7.

Cook, turning the waffle iron regularly.

If the galettes crack on cooking, add a little flour.

Remove from the grid with the fork when cooked to your liking.

Roll the galettes using a spatula handle and work quickly as soon as you take the galettes out of the waffle iron.

Fill with butter cream, vanilla cream or chocolate cream. You can also eat them as they are.



## Suikergaletten

### Benodigheden

- Frifri wafelijzer
- Bakvorm **16 x 28**
- Wafelvork Frifri
- Mengkom

### Ingredienten

- 500 g bloem
- 400 g fijne suiker
- 3 zakjes vanillesuiker
- 5 eieren
- 400 g boter
- 1 mespuntje zout

### Bereiding

Doe de bloem in de mengkom.  
Voeg de suiker, het zout en de vanillesuiker toe.  
Maak een kuiltje in het midden.  
Giet de geklopte eieren in het kuiltje.  
Beetje bij beetje de bloem toevoegen.  
De gesmolten boter toevoegen.  
Bewerk het deeg tot dit glad en homogeen is.  
Laat het deeg afgedekt minstens 2 uur rusten in een frisse omgeving.  
Maak er kleine, lange worstjes van.  
Verwarm het wafelijzer op thermostaat 7.  
Bak de deegworstjes, het wafelijzer regelmatig omdraaiend.  
Ontvorm met de wafelvork van zo gauw de galetten genoeg gebakken zijn voor u.

## Galettes au sucre

### Accessoires

- Gaufrier FriFri
- Moule **16 x 28**
- Fourchette à gaufres FriFri
- Fait-tout

### Ingédients

- 500 g farine
- 400 g sucre fin
- 3 sachets de sucre vanilliné
- 5 œufs
- 400 g beurre
- 1 pincée de sel

### Préparation

Versez la farine dans un plat.  
Ajoutez le sucre, le sel et le sucre vanilliné.  
Faites une fontaine.  
Versez-y les œufs battus.  
Incorporez petit à petit la farine.  
Ajoutez le beurre fondu.  
Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène.  
Laissez-la reposer au moins deux heures dans un endroit frais.  
Faites-en des petits boudins allongés.  
Préchauffez le gaufrier.  
Faites cuire les boudins en retournant le gaufrier régulièrement.  
Démoulez avec la fourchette lorsque la cuisson est à votre convenance.

## Thin waffles with sugar

### Utensils

- FriFri waffle iron
- Grid **16 x 28**
- FriFri waffle fork
- Stock pot

### Ingredients

- 500 g of flour
- 400 g of fine sugar
- 3 sachets of vanilla-flavoured sugar
- 5 eggs
- 400 g of butter
- 1 pinch of salt

### Preparation

Pour flour into a dish.  
Add the sugar, salt and the vanilla-flavoured sugar. Make a well.  
Pour the beaten eggs into it.  
Gradually fold in the flour.  
Add the melted butter.  
Work the dough until smooth and consistent.  
Cover and leave to rest in a cool place for at least two hours.  
Form into small elongated sausage shapes.  
Preheat the waffle iron to thermostat 7.  
Cook the sausage shapes, turning the waffle iron regularly.  
Remove from the grid with the fork when cooked to your liking.



## Parijse galetten

*Het recept van aloude vrienden, parijzenaars in hart en ziel sindsdaal als vieruurtje, de kleinsten onder ons zullen er van smullen.*

### Benodigheden

- Frifri wafelijzer
- Bakvorm **6 x 10**
- Wafelvork Frifri
- Mengkom

### Ingredienten

- 250 g bloem
- 175 g fijne suiker
- 2 eieren
- 175 g boter
- 1 koffielepel vanillesuiker
- 1 mespuntje zout

### Bereiding

Laat de boter zachtjes smelten. Voeg de suiker toe en de geklopte eieren.

Meng alles goed en de bloem erbij laten “regenen”.

Afgedekt laten rusten tot s’anderendaags.

Verwarm uw wafelijzer op thermostaat 7.

Twee koffielepels deeg per vorm bakken om 4 galetten tegelijkertijd te bekomen.

Bak de galetten en draai het wafelijzer regelmatig om.

Ontvormen met de wafelvork als ze genoeg gebakken zijn.

## Galettes parisiennes

*La recette d’amis de longue date, parisiens dans l’âme et le cœur depuis plusieurs générations. A Paris aussi, on aime les plaisirs simplement gourmands.*

### Accessoires

- Gaufrier Frifri
- Moule **6 x 10**
- Fourchette à gaufres Frifri
- Fait-tout

### Ingédients

- 250 g farine
- 175 g sucre fin
- 175 g beurre
- 2 œufs
- 1 c.c. sucre vanilliné
- une pincée de sel

### Préparation

Faites fondre le beurre à feu doux.

Ajoutez le sucre, les œufs battus.

Mélangez bien et ajoutez la farine en “ pluie ”.

Laissez reposer à couvert jusqu’au lendemain.

Préchauffez le gaufrier sur thermostat 7.

Déposez deux c.c. de pâte par moule pour réaliser 4 galettes à la fois.

Faites cuire en retournant le gaufrier régulièrement.

Démoulez avec la fourchette lorsque la cuisson est à votre convenance.

## Parisian thin waffles

This recipe comes from old friends, Parisians to the core for several generations. In Paris too, they love the simple pleasures of good food.

### Utensils

- Frifri waffle iron
- Grid **6 x 10**
- Frifri waffle fork
- Stock pot

### Ingredients

- 250 g of flour
- 175 g of fine sugar
- 175 g of butter
- 2 eggs
- 1 tsp. of vanilla-flavoured sugar
- A pinch of salt

### Preparation

Melt the butter over a low heat.

Add the sugar and the beaten eggs.

Mix well and sprinkle in the flour.

Cover up and leave to rest overnight.

Preheat the waffle iron to thermostat 7.

Place two tsp. of the mixture onto each grid to make 4 galettes at a time.

Cook, turning the waffle iron regularly.

Remove from the grid with the fork when cooked to your liking.



## Amandelwafels

*Amandelen geven uw wafels iets nobels door de deugden die hen worden toegeschreven. Een amandeldeeg in wafelversie, wat nog meer vragen?*

### Benodigheden

- Frifri wafelijzer
- Bakvorm **6 x 10**
- Wafelvork Frifri
- Mengkom

### Ingredienten

- 500 g zelfrijzende bloem
- 400 g fijne suiker
- 300 g boter
- 50 g gemalen amandelen
- 4 (kleine) eitjes – 10 cl water
- 1 mespuntje zout

### Bereiding

Doe de bloem in de mengkom. Voeg hieraan het zout, de suiker en de gemalen amandelen toe.

Meng dit alles en maak een kuiltje in het midden. Giet hier de geklopte eieren in en vermeng beetje bij beetje met de bloem.

Voeg de gesmolten boter en het water toe.

Het wafelijzer laten opwarmen op thermostaat 7. Bak onmiddellijk en draai het wafelijzer regelmatig om.

Ontvormen met de wafelvork als de wafels naar uw smaak gebakken zijn.

## Gaufres aux amandes

*Les amandes ajoutent aux gaufres une touche de noblesse de par les vertus qui lui sont conférées. Une pâte aux amandes en version gaufre, que demander de plus ?*

### Accessoires

- Gaufrier FriFri
- Moule **6 x 10**
- Fourchette à gaufres FriFri
- Fait-tout

### Ingédients

- 500 g farine fermentante
- 400 g sucre fin
- 300 g beurre
- 50 g amandes broyées
- 4 œufs (petits) - 10 cl d'eau
- 1 pincée de sel

### Préparation

Versez la farine dans un plat.

Ajoutez le sel, le sucre et les amandes broyées.

Mélangez et faites une fontaine au centre.

Versez-y les œufs battus et incorporez peu à peu la farine.

Ajoutez le beurre fondu et l'eau.

Préchauffez le gaufrier.

Cuisez immédiatement en retournant le gaufrier régulièrement.

## Almond waffles

*Because of their fine qualities, almonds add a touch of luxury to these waffles. An almond paste in waffle version, what more could you want?*

### Utensils

- FriFri waffle iron
- Grid **6 x 10**
- FriFri waffle fork
- Stock pot

### Ingredients

- 500 g of self-raising flour
- 400 g of fine sugar
- 300 g of butter
- 50 g of ground almonds
- 4 (small) eggs - 10 cl of water
- 1 pinch of salt

### Preparation

Pour flour into a dish.

Add the salt, sugar and ground almonds.

Mix and make a well in the middle.

Pour in the beaten eggs and gradually fold in the flour.

Add the melted butter and the water.

Preheat the waffle iron to thermostat 7.

Cook immediately, turning the waffle iron regularly.

Remove from the grid with the fork when cooked to your liking.



## Bierwafels

*Samen met wafels en frieten, maakt bier deel uit van ons historisch en gastronomisch patrimonium. Veel traditionele gerechten worden gemaakt op basis van bier. Waarom niet wafels ?*

### Benodigheden

- Frifri wafelijzer
- Bakvorm **6 x 10**
- Wafelvork Frifri
- Mengkom

### Ingredienten

- 250 g bloem
- 175 g fijne suiker
- 3 eieren
- 15 g gist
- 25 cl bier
- 1 mespuntje zout

### Bereiding

Doe alle ingrediënten samen in een mengkom. Stevig mengen met een garde tot je een mooi glad deeg bekomt.

Laat het afgedekte deeg 30 minuten rusten en voeg 125gr gesmolten boter toe juist voor het bakken.

Verwarm het wafelijzer op thermostaat 7.

Leg op elke vorm een soeplepel deeg om lekkere dikke wafels te bekomen.

Uw wafelijzer regelmatig omdraaien.

Ontvorm met behulp van de wafelvork als de wafels voldoende gebakken zijn.

## Gaufres à la bière

*Avec les gaufres et les frites, la bière fait partie du patrimoine historique et gastronomique de la Belgique. Beaucoup de plats traditionnels se cuisinent à la bière. Pourquoi pas les gaufres ?*

### Accessoires

- Gaufrier FriFri
- Moule **6 x 10**
- Fourchette à gaufres FriFri
- Fait-tout

### Ingédients

- 250 g farine
- 175 g sucre fin
- 3 œufs
- 15 g levure
- 25 cl bière
- 1 pincée de sel

### Préparation

Mettez tous les ingrédients ensemble dans un récipient.

Malaxez-les vigoureusement au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

Laissez reposer 30 minutes à couvert et ajoutez 125 g de beurre fondu juste avant de cuire.

Préchauffez le gaufrier sur thermostat 7.

Déposez sur chaque moule une c.s. de pâte pour obtenir de grosses galettes délicieuses.

Retournez régulièrement le gaufrier.

Démoulez avec la fourchette lorsque la cuisson est à votre convenance.

## Beer waffles

*Along with waffles and 'frites' (chips or French fries), beer is part of the historic and gastronomic heritage of Belgium. Many traditional dishes are cooked with beer. So, why not waffles?*

### Utensils

- FriFri waffle iron
- Grid **6 x 10**
- FriFri waffle fork
- Stock pot

### Ingredients

- 250 g of flour
- 175 g of fine sugar
- 3 eggs
- 15 g yeast
- 25 cl of beer
- 1 pinch of salt

### Preparation

Put all the ingredients together into a bowl.

Mix them vigorously with a whisk until you get a very smooth batter.

Cover up and leave to rest for 30 minutes and add 125 g of melted butter just before cooking.

Preheat the waffle iron to thermostat 7.

Place a tbsp. of batter onto each grid to make delicious large galettes (flat cakes).

Turn the waffle iron regularly.

Remove from the grid with the fork when cooked to your liking.



## Huishoudwafels

*Waarom huishoudwafels? Omdat dit de wafel is die onze grootmoeders maakten tussen twee dagdagelijkse taken. Gemakkelijk en "echt" authentiek.*

### Benodigheden

- Frifri wafelijzer
- Bakvorm **6 x 10** of **4 x 7**
- Wafelvork Frifri
- Mengkom
- Spatel

### Ingredienten

- 1 kg bloem
- 1 soeplepel bloemsuiker
- 50 g verse gist
- 500 g margarine of boter
- 6 eieren
- 1 tas water of lauwe melk
- Fijne suiker naar smaak (500 tot 700 g)
- 1 mespuntje zout

### Bereiding

Doe de bloem in de mengkom.

Maak een kuultje in het midden en giet er de bloemsuiker in samen met de in stukjes gebrokkelde gist.

Giet er het lauwe water bij, goed mengen en afgedekt ongeveer 15 minuten laten rusten.

Breek de eieren en meng ze onder het deeg alsook de margarine of de zachte maar niet gesmolten boter.

Voeg het zout toe.

Alles goed kneden en afgedekt laten rijzen tot het deeg in volumie verdubbeld is (tussen 60 en 90 minuten).

Uiteindelijk de fijne suiker toevoegen met behulp van een spatel.

Het wafelijzer laten opwarmen op thermostaat 7.

Bak en draai het wafelijzer regelmatig om.

Ontvormen met de wafelvork als de wafels naar uw smaak gebakken zijn.



## Gaufres de ménage

*Pourquoi gaufre de ménage ? Car c'est la gaufre que faisaient nos grand-mères entre deux tâches ménagères. Facile et authentique.*

### Accessoires

- Gaufrier FriFri
- Moule **6 x 10** ou **4 x 7**
- Fourchette à gaufres FriFri
- Fait-tout
- Spatule

### Ingrédients

- 1 kg farine
- 1 c.s. sucre impalpable
- 50 g levure fraîche
- 500 g margarine ou beurre
- 6 œufs
- 1 tasse d'eau ou de lait tiède
- 1 pincée de sel
- Sucre semoule suivant goût (500 à 700 g)

### Préparation

Versez la farine dans le fait-tout.

Creusez un puits et placez-y le sucre impalpable et la levure émiettée.

Versez l'eau tiède, mélangez et laissez reposer à couvert environ 15 minutes.

Cassez les œufs et incorporez-les au mélange avec la margarine ou le beurre ramolli mais non fondu.

Ajoutez le sel.

Pétrissez bien le tout et laissez lever à couvert jusqu'au double du volume (entre 60 et 90 minutes).

Incorporez enfin le sucre semoule à l'aide d'une spatule.

Préchauffez le gaufrier sur thermostat 7.

Faites cuire en retournant le gaufrier régulièrement.

Démoulez avec la fourchette lorsque la cuisson est à votre convenance.



## Gaufres de ménage / Homemade waffles

*Why 'homemade'? Because it's the waffle that our grandmothers used to make between household chores. Easy and authentic.*

### Utensils

- FriFri waffle iron
- Grid **6 x 10** or **4 x 7**
- FriFri waffle fork
- Stock pot
- Spatula

### Ingredients

- 1 kg of flour
- 1 tbsp. of icing sugar
- 50 g of fresh yeast
- 500 g margarine or butter
- 6 eggs
- 1 cup of warm water or milk
- 1 pinch of salt
- Caster sugar according to taste (500 to 700 g)

### Preparation

Pour the flour into the stock pot.

Make a well and place the icing sugar and the crumbled yeast into the well.

Pour in the warm water, mix, cover up and leave to rest for around 15 minutes.

Break the eggs and incorporate them into the mixture with the margarine or softened but not melted butter.

Add the salt.

Knead everything well, cover up and leave to rise until doubled in volume (between 60 and 90 minutes).

Finally, fold in the icing sugar using a spatula.

Preheat the waffle iron to thermostat 7.

Cook, turning the waffle iron regularly.

Remove from the grid with the fork when cooked to your liking.





## Fruitwafels

### Benodigheden

- Frifri wafelijzer
- **Fruitwafel** bakvorm
- Wafelvork Frifri
- Mengkom

### Ingredienten

- 500 g bloem
- 25 g gist
- 2 eieren
- 2 eierdooieren
- 20 cl melk
- 80 g gesmolten boter
- 100 g suiker
- ½ c.c. kaneel
- 1 mespuntje zout
- 250 g vruchtcompote met stukken
- 2 c.s. Maizena

### Bereiding

Meng de vruchten met maizena.

Doe de bloem in de mengkom.

Maak een kuiltje in het midden.

Verwarm de melk. Verdun de helft met gist. Giet de andere helft in het kuiltje.

Voeg de suiker, eieren en eigeel één per één toe. Eindig met gesmolten boter.

Meng alles, dans voeg de rest van de melk, kaneel en zout toe.

Kneed het deeg ongeveer 10 minuten, laat dan rijzen gedurende 2 uur.

Verdeel het deeg in stukken. Rol ze rechthoekig uit.

Plaats de gemengde vruchten op de helft en plooi het niet bedekte deel over het bedekt deel.

De afmetingen moeten overeen komen met de dimensie van het wafelijzer.

Laat het wafelijzer opwarmen op thermostaat 7.

Bak 4 minuten en draai het wafelijzer om en laat nogmaals 3 minuten bakken terwijl u zachtjes aanduwt.

Ontvorm als de wafel golden gebakken zijn.



## Gaufres fourrées aux fruits

### Accessoires

- Gaufrier FriFri
- **Moule à gaufre** fourrées
- Fourchette à gaufres FriFri
- Fait-tout

### Ingrédients

- 500 g farine
- 25 g levure
- 2 oeufs
- 2 jaunes d'œufs
- 20 cl lait
- 80 g beurre fondu
- 100 g sucre
- ½ c.c. cannelle
- Une pincée de sel
- 250 g compote avec morceaux
- 2 c.s. fécule de pommes de terre (type Maizena)

### Préparation

Mélangez la compote à la fécule de pommes de terre.

Versez la farine dans le fait-tout. Creusez-y un puits au centre.

Faites chauffer le lait sans bouillir. Diluez-en la moitié avec la levure. Versez cette moitié dans le puits.

Ajoutez le sucre, les œufs un à un et les jaunes d'œufs. Terminez par le beurre fondu.

Quand tout est mélangé, ajoutez le reste du lait, la cannelle et le sel.

Pétrissez la pâte environ 10 minutes puis laissez reposer à température ambiante durant 2 heures.

Séparez la pâte en pâtons. Roulez-les en rectangle.

Ajoutez la compote sur une moitié puis refermez en couvrant avec l'autre moitié par au-dessus et en pressant les bords de façon hermétique.

Préchauffez votre gaufrier sur thermostat 7 avec la plaque spéciale gaufre aux fruits.

Faites cuire la pâte environ 4 minutes. Retirez la gaufre une fois dorée.



## Fruit-filled waffles

### Utensils

- FriFri waffle iron
- **Filled waffle** grid
- FriFri waffle fork
- Stewpot

### Ingredients

- 500 g of flour
- 25 g of yeast
- 2 eggs
- 2 yolks
- 20 cl of milk
- 80 g of melted butter
- 100 g of sugar
- ½ c.c. cinnamon
- 1 pinch of salt
- 250 g fruit compote with pieces
- 2 c.s. starch potato (type Maizena)

### Preparation

Mix compote with starch potato.

Heat the milk without boiling. Mix the half of it with the yeast.

Pour the flour into the stewpot.

Make a well, add the milk mixed with the yeast, the sugar, the eggs, the yolks and finally the melted butter.

Incorporate then the rest of milk, the cinnamon and the salt.

Knead everything well (about 10 minutes), cover up and leave to rise until doubled in volume (2 hours).

Split the mixture into small parts and roll it. Add the compote on a half and cover with the other part.

Preheat the waffle iron to thermostat 7.

Cook about 4 minutes, turning the waffle iron regularly.

Remove from the grid with the fork.



## Noorse wafels

*De Noren zijn grote wafel volgelingen maar enkel in hartvorm. Hiermee kunnen ze gemakkelijker delen met vrienden, en het heeft dan ook een romantisch kantje dat hartverwarmend is tijdens hun strenge winters.*

### Benodigdheden :

- Frifri wafelijzer
- Bakvorm in **hartvorm**
- Wafelvork Frifri
- Mengkom

### Ingredienten

- 4 eieren
- 100 of 200 g suiker
- 50 cl melk
- 400 g bloem
- ½ koffielepel zout
- 1 soeplepel gesmolten boter

### Bereiding

Meng alle ingrediënten één per één, eindigend met de melk en zonder het deeg te doen brokkelen.

Het wafelijzer met de platen hartvorm erop laten opwarmen op thermostaat 7. Leg een grote bol deeg op de plaat die de gehele plaat zal bedekken, als het wafelijzer heet genoeg is.

Bak deze in het wafelijzer en het wafelijzer regelmatig omdraaien.

Ontvormen met de wafelvork als de wafel naar uw smaak gebakken is.

## Gaufres norvégiennes

*Les Norvégiens sont des grands adeptes de gaufres mais exclusivement en forme de cœur. Cela leur permet de partager plus facilement entre amis, et puis cela a un côté romantique qui réchauffe les cœurs lors des hivers rigoureux de là-bas...*

### Accessoires

- Gaufrier FriFri
- Moule en **cœur**
- Fourchette à gaufres FriFri
- Fait-tout

### Ingrédients

- 4 œufs
- 100 ou 200 g sucre
- 50 cl lait
- 400 g farine
- ½ c.c. sel
- 1 c.s. beurre fondu

### Préparation

Mélangez tous les ingrédients un par un en terminant par le lait et sans faire de grumeaux.

Préchauffez votre gaufrier sur thermostat 7 avec la plaque en forme de cœur.

Lorsque votre gaufrier est chaud, mettez une grosse boule de pâte de sorte qu'elle couvre toute la plaque.

Faites cuire en retournant le gaufrier régulièrement.

Démoulez avec la fourchette lorsque la cuisson est à votre convenance.



## Norwegian waffles

*The Norwegians love waffles, but only heart-shaped ones. This allows them to share them more easily with friends and, then, there's also a romantic side to this heart-warming shape, for the harsh winters up north.*

### Utensils

- FriFri waffle iron
- **Heart-shaped** grid
- FriFri waffle fork
- Stock pot

### Ingredients

- 4 eggs
- 100 or 200 g sugar
- 50 cl of milk
- 400 g flour
- ½ tsp. of salt
- 1 tbsp. of melted butter

### Preparation

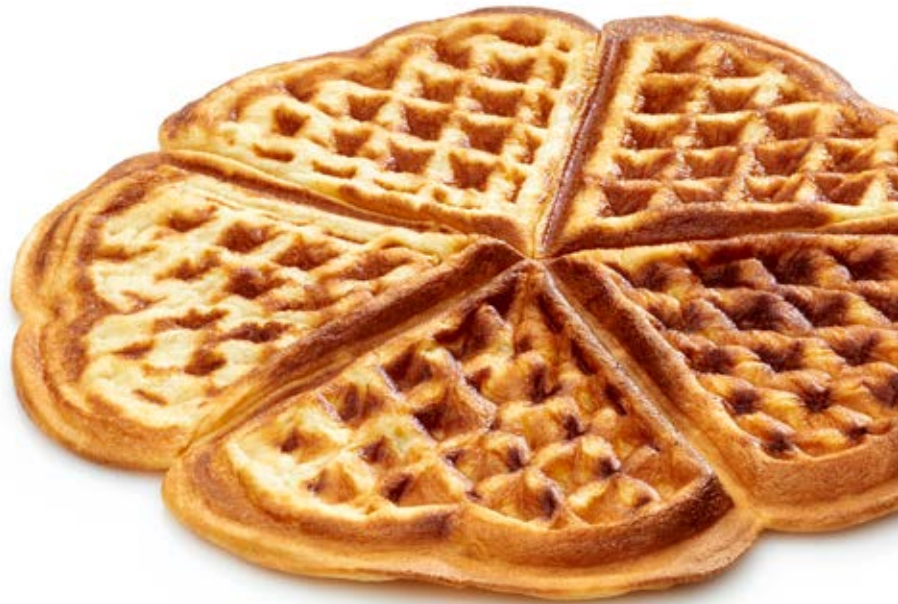
Mix all the ingredients one by one, adding the milk last and ensuring there are no lumps.

Preheat the waffle iron to thermostat 7, using the heart-shaped plate.

When the waffle iron is hot, place on it a big ball of dough so that it covers the whole plate.

Cook, turning the waffle iron regularly.

Remove from the grid with the fork when cooked to your liking.



## Trömso wafels

*Trömso is een stad gelegen in het noorden van Noorwegen. De wafel, opgediend met room of met ahornsiroop, is daar een sterk ingeankerde familietraditie. Als een vriendin, afkomstig van daar je haar recept geeft, geen sprake van aarzelen !*

### Benodigdheden

- Frifri wafelijzer
- Bakvorm in **hartvorm**
- Wafelvork Frifri
- Mengkom

### Ingrediënten

- 3 eieren
- 100 g suiker
- 4 dl melk
- 350 g bloem
- 1 koffielepel gedroogde gist
- 100 g boter

### Bereiding

Meng alle ingrediënten één per één, eindigend met de melk.

Twee uur afgedekt laten rusten. Het wafelijzer met de platen hartvorm erop laten opwarmen op thermostaat 7.

Leg een grote bol deeg op de plaat die de gehele plaat zal bedekken, als het wafelijzer heet genoeg is.

Bak deze in het wafelijzer en het wafelijzer regelmatig omdraaien.

Ontvormen met de wafelvork als de wafel naar uw smaak gebakken is.

## Gaufres de Trömso

*Trömso est une ville située dans le nord de la Norvège. La gaufre, servie avec de la crème ou du sirop d'érable, y est une tradition familiale solidement ancrée. Alors, lorsqu'une amie originaire de là-bas vous offre sa recette, pas d'hésitation !*

### Accessoires

- Gaufrier FriFri
- Moule en **cœur**
- Fourchette à gaufres FriFri
- Fait-tout

### Ingédients

- 3 œufs
- 4 dl lait
- 100 g beurre
- 100 g sucre
- 350 g farine
- 1 c.c. levure chimique

### Préparation

**Mélangez tous les ingrédients en terminant par le lait.**

Laissez reposer 2 heures à couvert.

**Préchauffez votre gaufrier sur thermostat 7 avec la plaque en forme de cœur.**

**Lorsque votre gaufrier est chaud, mettez une grosse boule de pâte de sorte qu'elle couvre toute la plaque.**

**Faites cuire en retournant le gaufrier régulièrement. Démoulez avec la fourchette lorsque la cuisson est à votre convenance.**

## Trömso waffles

*Trömso is a town in northern Norway. The waffle, served with cream or maple syrup, is a firmly established family tradition there. So, when a friend who hails from this part of the world offers you her recipe, you don't think twice!*

### Utensils

- FriFri waffle iron
- **Heart-shaped** grid
- FriFri waffle fork
- Stock pot

### Ingredients

- 3 eggs
- 4 dl milk
- 100 g of butter
- 100 g sugar
- 350 g flour
- 1 tsp. of baking powder

### Preparation

Mix together all the ingredients, adding the milk last.

Cover up and leave to rest for 2 hours.

Preheat the waffle iron to thermostat 7, using the heart-shaped plate.

When the waffle iron is hot, place on it a big ball of dough so that it covers the whole plate.

Cook, turning the waffle iron regularly.

Remove from the grid with the fork when cooked to your liking.



## Krokante wafels

### Benodigdheden

- Frifri wafelijzer
- Bakvorm 6 x 10
- Wafelvork Frifri
- Mengkom

### Ingredienten

- 4 dl room
- 400 g bloem
- 2 dl vichy water
- 100 g gesmolten boter

### Bereiding

Klop de room op.

Vermeng de bloem, de afgekoelde boter en het water.

Het wafelijzer laten opwarmen op thermostaat 7.

Bak en draai het wafelijzer regelmatig om.

Ontvormen met de wafelvork als de wafels naar uw smaak gebakken zijn.

Opdien met een heerlijke “toef” room.

## Gaufres croustillantes

### Accessoires

- Gaufrier FriFri
- Moule 6 x 10 ou 4 x 7
- Fourchette à gaufres FriFri
- Fait-tout

### Ingédients

- 4 dl crème
- 400 g farine
- 2 dl eau de Vichy
- 100 g beurre fondu

### Préparation

Battez la crème.

Mélangez la farine, le beurre refroidi et l'eau.

Préchauffez le gaufrier sur thermostat 7.

oDémoulez avec la fourchette lorsque la cuisson est à votre convenance.

Nappez de crème par-dessus.

## Crispy waffles

### Utensils

- FriFri waffle iron
- Grid 6 x 10
- FriFri waffle fork
- Stock pot

### Ingredients

- 4 dl cream
- 400 g flour
- 2 dl Vichy (sparkling mineral) water
- 100 g of melted butter

### Preparation

Whisk the cream.

Mix the flour, cold butter and water.

Preheat the waffle iron to thermostat 7.

Cook, turning the waffle iron regularly.

Remove from the grid with the fork when cooked to your liking.

Top with cream.



## Italiaanse croque monsieur



### Benodigheden

- Frifri wafelijzer
- **Croque** bakvorm
- Een bord
- Een mes

### Ingredienten

- 4 sneetjes (sandwich) brood
- Boter
- 125 g mozzarella
- 4 plakjes parmaham
- 1 tomaat
- Thym
- Peper

### Bereiding

Beboter de sneetjes brood en snij er de korsten af.

Snij de mozzarella in fijne sneetjes. Leg ze op 2 van de 4 sneetjes brood.

Verdeel de 4 plakjes parmaham over de mozzarella.

Snij de tomaat in fijne plakjes en leg deze op de parmaham.

Herhaal deze laagjes een tweede keer met wat u nog overblijft van mozzarella, ham en tomaat.

Voeg peper toe en ook een beetje thym naar smaak.

Leg er de 2 overgebleven sneetjes brood op, de beboterde kant naar beneden.

Laat het wafelijzer opwarmen op thermostaat 7.

Bak 3 minuten en draai het wafelijzer om en laat nogmaals 3 minuten bakken terwijl u zachtjes aanduwt.

Ontvormen als de croques naar uw smaak gebakken zijn.



## Croque monsieur italien

### Accessoires

- Gaufrier FriFri
- Moule à **croque**
- Assiette
- Couteau

### Ingrédients

- 4 tranches de pain de mie
- Beurre
- 125 g Mozzarella
- 4 tranches de jambon de Parme
- 1 tomate
- Thym
- Poivre

### Préparation

Beurrez les tranches de pain et coupez-en les croûtes.  
 Coupez la mozzarella en fines tranches. Placez-les sur 2 des 4 tranches de pain.  
 Répartissez les 4 tranches de jambon de Parme sur la mozzarella.  
 Tranchez la tomate en fines tranches et placez-les au-dessus du jambon de Parme.  
 Refaites une couche avec ce qui vous reste de la mozzarella, du jambon et de la tomate.  
 Poivrez et semez de thym.  
 Mettez les 2 tranches non garnies au-dessus, côté beurre en-dessous  
 Préchauffez le gaufrier sur thermostat 7.  
 Faites cuire 3 minutes de chaque côté en appuyant légèrement.  
 Démoulez lorsque la cuisson est à votre convenance.



## Italian croque monsieur (toasted cheese and ham sandwich)

### Utensils

- FriFri waffle iron
- **Toasted sandwich** grid
- Plate
- Knife

### Ingredients

- 4 slices of sandwich loaf
- Butter
- 125 g of mozzarella
- 4 slices of Parma ham
- 1 tomato
- Thyme
- Pepper

### Preparation

Butter the slices of bread and cut off the crusts.  
 Cut the mozzarella into thin slices. Place these onto 2 of the 4 slices of bread.  
 Apportion the 4 slices of Parma ham over the mozzarella.  
 Slice the tomato thinly and place the slices on top of the Parma ham.  
 Add another layer with the remaining mozzarella, ham and tomato.  
 Season with pepper and sprinkle with thyme.  
 Place the other 2 slices of bread on top, butter side down.  
 Preheat the waffle iron to thermostat 7.  
 Cook for 3 minutes on each side, pressing down lightly.  
 Remove from the grid when cooked to your liking.



*Voor al uw leuke momenten*

*Pour tous vos moments plaisir*

*For all your fun moments*

DALCQ SA / NV  
Rue de la Bruyère 7  
1350 Orp-Jauche

**frifri**

[www.frifri.be](http://www.frifri.be)

