HÉT WAFELIJZER

Onze recepten !

frifri BE



HET Frifri wafelijzer is onmisbaar in uw keuken!

DANKZIJ ZIJN 8 PASSENDE PLATEN, PAST HIJ ZICH AAN AAN UW SMAKEN EN WENSEN :



Brusselse en Luikse wafels
4X6 - M001



Traditionele wafels
4X7 - M002



Galetten
6X10 -M003



Boterwafels
16X28 - M004



Croque-Monsieur
M005



Hartjesvorm wafels
M006



IJshoorntjes
M007



Gevulde wafels
4X7 - M008

Brusselse wafels

Luchtig en knapperig, de Brusselse wafels zijn een plaatselijke specialiteit zeer gesmaakt door de bezoekers van de hoofdstad van Europa. Voor een fijnproeversversie, voeg slagroom toe bovenop de bloemsuiker: een echte lekkernij!

Benodigdheden

- Brusselse & Luikse wafels 4 x 6 (M001)
- Frifri wafelvork

Ingrediënten

voor een twintigtal wafels

- 750 gr bloem
- 75 cl melk
- 450 gr gesmolten boter
- 7 eieren
- 3 zakjes vanillesuiker
- 2 zakjes

Bereiding

Scheidt het eiwit van het eigeel van de eieren. Meng de bloem, de vanillesuiker, de melk en de eigelen in een kom.

Klop het geheel tot u een glad en homogeen deeg verkrijgt.

Voeg de gesmolten boter, de gist en het zout toe. Klop het eiwit stevig op en meng dit voorzichtig onder het deeg.

Laat het deeg bij voorkeur 2 uur rijzen op kamertemperatuur.

Laat uw Frifri wafelijzer opwarmen tot het controlelampje dooft.

Open uw wafelijzer en giet het verkregen deeg in de vormen van de onderste plaat.

Sluit en draai het wafelijzer 2-3 maal zodat het deeg zich uniform verspreidt. Eens de wafels gebakken zijn naar uw smaak en ze mooi goudbruin zijn, verwijder ze met de Frifri wafelvork.

U kan meteen starten met de volgende bakbeurt.

Bestrooi uw wafels met bloemsuiker, smakelijk !

Luikse wafels

Vaak wordt naar deze wafel verwezen als “suikerwafel”. De Luikse wafel karakteriseert zich door haar vorm en haar zoetigheid. De stukken gesmolten suiker zullen u doen smelten !

Benodigdheden

- Brusselse & Luikse wafels 4 x 6 (M001)
- Frifri wafelvork

Ingrediënten
voor een twintigtal wafels

- 750 gr bloem
- 250 cl melk
- 450 gr zachte boter
- 4 eieren
- 600 gr parelsuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 zakje gist
- 1 snuifje zout

Bereiding

Bereid het deeg door de bloem, de melk, de vanillesuiker, de eieren, de gist en het zout in een kom te mengen. Meng het geheel tot u een glad en homogeen deeg verkrijgt. Laat het deeg 30 minuten rusten op kamertemperatuur.

Voeg geleidelijk de zachte boter toe om een compact deeg te verkrijgen. Voeg de parelsuiker toe.

Maak deegbolletjes van ongeveer 100 gr. Laat het deeg 15 minuten rusten op kamertemperatuur.

Laat uw Frifri wafelijzer opwarmen tot het controlelampje dooft. Open uw wafelijzer en plaats een bolletje per vorm.

Sluit het toestel, druk op de handgrepen en draai uw wafelijzer 2-3 maal om zodat het deeg goed wordt verspreid.

Als de wafels gebakken zijn naar smaak en ze mooi goudbruin zijn, verwijder ze met de Frifri wafelvork.

U kan meteen starten met de volgende bakbeurt.

Smakelijk !

Bierwafels

Frietjes, wafels, chocolade en bier: ze vertegenwoordigen allemaal een beetje België.
Buiten de smaak en de traditie, zal het bier uw wafels een goddelijk luchtig trekje bezorgen!

Benodigdheden

- Traditionele wafels 4x7 (M002)
- Frifri wafelvork

Ingrediënten voor een tiental wafels

- 250 gr bloem
- 175 gr fijne suiker
- 3 eieren
- 125 gr boter
- 50 cl bier
- 1 snuifje zout

Bereiding

Bereid het deeg door alle ingrediënten, behalve de boter, in een kom te mengen. Meng het geheel tot u een glad deeg verkrijgt.

Laat het deeg gedurende 30 minuten rusten op kamertemperatuur.

Voeg geleidelijke de zachte boter toe zodat u een compact deeg verkrijgt.

Laat uw Frifri wafelijzer opwarmen tot het controlelampje dooft.
Open uw wafelijzer en leg op elke vorm ongeveer 2 soeplepels deeg.
Sluit het toestel, druk op de handgrepen en draai uw wafelijzer 2-3 maal zodat het deeg goed wordt verdeeld.

Als de wafels gebakken zijn naar smaak en ze mooi goudbruin zijn, verwijder ze met de Frifri wafelvork. U kan meteen starten met de volgende bakbeurt.

Smakelijk !

Kaneelwafels

Kaneel brengt een exotische toets aan de wafels.
Indien u geen fan bent van kaneel, is alleen honing ook een optie.

Benodigdheden

- Galetten 6x10 (M003)
- Frifri wafelvork

Ingrediënten voor een twintigtal wafels

- 750 gr bloem
- 300 gr boter
- 500 gr parelsuiker
- 25 cl melk
- 25 cl water
- 50 gr fijne suiker
- 2 el honing
- 1 zakje gist
- 20 gr kaneel
- 1 snuifje zout

Bereiding

Doe de bloem, de suiker en het zout in een kom. Maak een kuiltje in het midden om er de gist te gieten. Voeg beetje bij beetje de melk en het water toe.

Laat het deeg rijzen gedurende 45 minuten op kamertemperatuur.

Voeg geleidelijk de zachte boter, de parelsuiker, de honing en de kaneel toe. Kneed het deeg en laat het 15 minuten rijzen.

Maak deegbolletjes van ongeveer 100 gr.

Laat uw Frifri wafelijzer opwarmen tot het controlelampje dooft.

Open uw wafelijzer en plaats een bolletje per vorm. Sluit het toestel, druk op de handgrepen en draai uw wafelijzer 2-3 maal om zodat het deeg goed wordt verspreid.

Als de wafels gebakken zijn naar smaak en ze mooi goudbruin zijn, verwijder ze met de Frifri wafelvork.

U kan meteen starten met de volgende bakbeurt.

Smakelijk !

Vier-vierde wafels

Hierbij het herziene recept van de traditionele “quatre-quarts” cake in wafelversie tot groot plezier van jong en oud.

Benodigdheden

- Galetten 6x10 (M003)
- Frifri wafelvork

Ingrediënten voor een vijftiental wafels

- 250 gr bloem
- 250 gr fijne suiker
- 250 gr boter
- 4 eieren
- 1 zakje vanillesuiker of citroenzeste naar smaak geraspt
- 1 snuifje zout

Bereiding

Scheidt het eigeel van het eiwit. Meng de bloem, de suiker, de boter en de eigelen in een kom. Meng het geheel tot u een glad en homogeen deeg verkrijgt.

Klop het zout en de eiwitten op en voeg dit voorzichtig toe aan het deeg. Voeg de vanillesuiker toe of de citroenzestes.

Laat het deeg bij voorkeur rijzen gedurende 3 uren op kamertemperatuur.

Laat uw Frifri wafelijzer opwarmen tot het controlelampje dooft. Open uw wafelijzer en giet het deeg in de onderste vormen.

Sluit uw wafelijzer en draai het 2-3 maal zodat het deeg uniform wordt verdeeld over de platen.

Als de wafels gebakken zijn naar smaak en ze mooi goudbruin zijn, verwijder ze met de Frifri wafelvork.

U kan meteen starten met de volgende bakbeurt.

Smakelijk !

Fijne boterwafels

Ideaal om bij de koffie of als vieruurtje te serveren:
krokant en smeltend tegelijk, iedereen zal ervan smullen !

Benodigdheden

- Boterwafels 16x28 (M004)
- Frifri wafelvork

Ingrediënten
voor een twintigtal boterwafels

- 500 gr bloem
- 400 gr fijne suiker
- 400 gr boter
- 5 eieren
- 3 zakjes vanillesuiker
- 1 snuifje zout

Bereiding

Giet de bloem, de fijne suiker, het zout en de vanillesuiker in een kom. Maak een kuiltje in het midden om de opgeklopte eieren erin te gieten.

Voeg geleidelijk de zachte boter toe, kneed het deeg tot u een glad en homogeen deeg verkrijgt.

Bedek en laat het deeg gedurende 2 uren in de koelkast rusten. Maak deegbolletjes van ongeveer 50gr.

Laat uw Frifri wafelijzer opwarmen tot het controlelampje dooft.

Open uw wafelijzer en plaats uw bolletjes in de vormen van de onderste plaat.

Sluit het wafelijzer en draai 2-3 maal zodat het deeg goed verdeeld wordt.

Als de wafels gebakken zijn naar smaak en ze mooi goudbruin zijn, verwijder ze met de Frifri wafelvork.

U kan meteen starten met de volgende bakbeurt.

Smakelijk !

Italiaanse Croque-Monsieur

Geef uw croque monsieur een Italiaanse toets !

Benodigdheden

- Croque (M005)
- Frifri wafelvork

Ingrediënten voor twee croques

- 4 sneden toastbrood
- 50 gr boter
- 125 gr mozzarella
- 4 sneetjes Parmaham
- 1 tomaat
- Tijm
- Peper

Bereiding

Beboter de sneetjes brood. Snij de mozzarella in fijne plakjes en plaats ze op 2 van de 4 sneetjes brood. Snij de tomaat in fijne schijfjes.

Verdeel de schijfjes tomaat en de 4 sneetjes Parmaham op het brood. Kruid met peper en tijm.

Sluit uw croques met de beboterde kant op de vulling.

Laat uw Frifri wafelijzer opwarmen tot het controlelampje dooft. Open uw wafelijzer en plaats uw croques in de vorm op de onderste plaat.

Sluit en druk de handgrepen tegen elkaar om uw croques goed samen te drukken. Eens het gewenste bakresultaat is behaald, verwijder uw croques met de Frifri wafelvork.

U kan meteen starten met de volgende bakbeurt.

Smakelijk !

Noorse wafels

De Noren zijn grote wafel liefhebbers, maar enkel in hartjesvorm.

Benodigdheden

- Hartjesvorm wafels (M006)
- Frifri wafelvork

Ingrediënten
voor 5 à 7 volledige vormen

- 4 eieren
- 150 gr suiker
- 50 cl melk
- 400 gr bloem
- 1 snuifje zout
- 1 el boter

Bereiding

Meng alle ingrediënten in een kom tot u een glad en homogeen deeg verkrijgt.

Maak grote deegbollen van ongeveer 100 gr zodat ze de hele bakvorm bedekken.

Laat uw Frifri wafelijzer opwarmen tot het controlelampje dooft.
Open uw wafelijzer en doe de deegbol in de vorm van de onderste plaat.

Sluit het wafelijzer en draai het 2-3 maal zodat het deeg uniform bakt. Eens het gewenste bakresultaat is behaald en dat de hartjes mooi goudbruin zijn, verwijder ze met de Frifri wafelvork.

U kan meteen starten met de volgende bakbeurt.

Smakelijk!

Ijshoorntje

Maak zelf uw ijshoorntjes, speels en heerlijk, de kinderen zullen er dol op zijn !

Benodigdheden

- Ijshoorntje (M007)
- Frifri wafelvork

Ingrediënten voor een tiental ijshoorntjes

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

Bereiding

Meng de fijne suiker en de opgeklopte eieren.
Voeg het zout, de vanillesuiker en de zachte boter toe.

Voeg geleidelijk de bloem toe tot u een mals, maar niet lopend, deeg verkrijgt.

Laat uw Frifri wafelijzer opwarmen tot het controlelampje dooft.
Open uw wafelijzer en laat het bereide deeg in de vorm van de plaat lopen.

Sluit het wafelijzer en draai het 2-3 maal zodat het deeg uniform verdeeld wordt.

Eens het gewenste bakresultaat is behaald, verwijder met de Frifri wafelvork.

Rol het nog warme deeg bijvoorbeeld rond een deegrol of een spatelgreep om het snel in de vorm te krijgen van een ijshoorntje.

U kan meteen starten met de volgende bakbeurt.

Smakelijk !

Gevulde wafels met appel compote

Tijdens het vieruurtje, of het ontbijt, deze gevulde wafel zal verrassen !
Verander de vulling naar smaak !

Benodigdheden

- Gevulde wafel 4x7 (M008)
- Frifri wafelvork

Ingrediënten
voor een tiental gevulde wafels

- 500 gr bloem
- 20 cl melk
- 80 gr boter
- 100 gr suiker
- 2 eieren + 2 eigelen
- 250 gr appelcompote
- ½ kl kaneel
- 1 snuifje zout
- 1 zakje gist
- 2 el Maizena

Bereiding

Meng de appel compote met de Maizena. Warm de helft van de melk op, zonder te laten koken, en meng met het zakje gist. Giet de bloem in een kom, en maak een kuiltje in het midden om de warme melkbereiding in te gieten. Voeg de suiker, de eieren en de eigelen, de gesmolten boter, de rest van de melk, de kaneel en het zout toe.

Kneed het geheel tot u een homogeen deeg verkrijgt. Bedek het deeg en laat het 2 uren rusten op kamertemperatuur.

Maak deegbolletjes van ongeveer 50 gr. Rol het deegbolletje uit om een uitgerekte rechthoek te verkrijgen.

Voeg de compote op een helft toe en vouw de lege helft dicht om de compote te bedekken. Druk de randen goed aan om de vorm goed te sluiten.

Laat uw Frifri wafelijzer opwarmen tot het controlelampje dooft. Open uw wafelijzer en plaats uw rechthoeken in de vormen van de onderste bakplaat.

Sluit het wafelijzer en draai het 2-3 maal. Als de wafels gebakken zijn naar smaak en ze mooi goudbruin zijn, verwijder ze met de Frifri wafelvork.

U kan meteen starten met de volgende bakbeurt. Smakelijk !


frifri.BE