

RECETAS
waffles
para
SORPRENDER
ATMA



TIPS

- Para manipular los waffles utilizar pinzas o espátulas de madera o teflón. No utilizar utensilios metálicos.
- No utilizar materia grasa en aerosol, ya que se quema a baja temperatura y deja un residuo en la superficie que puede reducir el efecto antiadherente del teflón.
- Para las preparaciones dulces lo ideal es trabajar con harina 0000 o harina para repostería. Para las recetas saladas utilizar harina 000 o para panificación.
- El polvo para hornear puede reemplazarse por harina leudante.
- Para enmantecar o aceitar las placas de la wafflera utilizar un pincel de silicona o una servilleta de papel.
- Para limpiar la wafflera esperar a que se entibie y utilizar servilletas de papel absorbente.

ATMA



INDICE

Waffles Dulces

- 04. Waffles: masa básica, de vainilla y chocolate
- 06. Waffles de chocolate con crema de avellanas
- 07. Rolls de canela glaseados
- 08. Waffles de algarroba
- 10. Waffles de manzana caramelizada y nuez
- 11. Waffles de pan lactal y dulce de leche
- 12. Waffles de vainilla y chocolate marmolados ☒
- 14. Waffles de zanahoria y crema de queso

Waffles Salados

- 15. Waffles omelette
- 17. Waffles integrales mediterráneos
- 18. Waffles de papa y cebolla
- 21. Bocaditos de cerdo y pollo
- 22. Waffles tricolor
- 24. Waffles de queso
- 25. Waffles pizza



WAFFLES: MASA BASICA

DE VAINILLA Y CHOCOLATE (12 UNIDADES)

Ingredientes

Masa neutra:

2 huevos

300cc de leche

100g de manteca derretida

200g de harina 0000

3 cditas. de polvo para hornear

1/2 cdita. de sal

1/2 cdita. de azúcar

Masa de vainilla:

100g de azúcar blanca

1 cda. de esencia de vainilla

Masa de chocolate:

100g de azúcar blanca

2 cdas. cacao de amargo en polvo

Masa neutra: En un bowl batir los huevos con batidora eléctrica a potencia máxima por 3 minutos, hasta que se forme una espuma. Agregar la leche, la manteca previamente derretida y batir un poco más.

Incorporar la harina, el polvo para hornear, la sal y el azúcar. Batir hasta que no queden grumos. La consistencia de la mezcla debe ser espesa. Dejar reposar en la heladera por media hora.

Enchufar la wafflera. Cuando la luz verde se encienda, colocar 1/2 cucharadita de manteca en cada molde y esparcir bien con ayuda de un pincel de silicona. Pincelar también los moldes superiores. Colocar 1 cucharada colmada de mezcla en el centro y esparcir hacia los bordes. Cerrar la wafflera y retirar cuando estén dorados.

Masa de vainilla: Batir los 100g de azúcar con los huevos hasta que se forme una espuma cremosa. Agregar la esencia de vainilla con el resto de los líquidos y continuar el procedimiento de la masa neutra.

Masa de chocolate: Batir los 100g de azúcar con los huevos hasta que se forme una espuma cremosa. Continuar el procedimiento de la masa neutra, e incorporar el cacao amargo con el resto de los ingredientes secos.

Nota: Por la cantidad de manteca que lleva la preparación, no es necesario agregar manteca cada vez que se cocinen los waffles. Colocando manteca la primera vez es suficiente.

Utilizando ambas preparaciones, se pueden hacer waffles marmolados de vainilla y chocolate.

Los waffles neutros se pueden acompañar con queso crema, quesos saborizados, jamón y queso, o utilizar como panes para hacer sandwiches. Los waffles dulces se pueden acompañar con dulce de leche, miel, mermelada, helado, chocolate derretido, frutas, crema chantilly, espolvoreados con azúcar impalpable, etc.

**ATMA**



WAFFLES DE CHOCOLATE CON CREMA DE AVELLANAS

(8-10 UNIDADES)

Ingredientes

2 huevos
150g de azúcar
100g de chocolate cobertura
75g de manteca
100g de harina 0000
2 cditas. de polvo para hornear
1cda. de esencia de vainilla
140g de pasta de avellanas y chocolate (ver nota)
150g de avellanas picadas
c/n manteca extra para la cocción
c/n de helado de crema americana

Derretir el chocolate y la manteca juntos (a baño maría o en microondas). Reservar.

En un bowl batir los huevos con el azúcar con batidora eléctrica por 1 minuto, hasta espumar un poco. Agregar el chocolate y la manteca derretidos, la esencia de vainilla y batir un poco más. Por último incorporar la harina, el polvo para hornear y las avellanas picadas, mezclando con espátula de goma (reservar algunas avellanas para decorar).

Enchufar la wafflera. Cuando la luz verde se encienda, colocar 1/2 cucharadita de manteca en cada molde y esparcir bien con ayuda de un pincel de silicona. Pincelar también los moldes superiores. Colocar 1 cucharada de mezcla en el centro de los moldes, y sin esparcir la mezcla, agregar 1 cucharadita de la pasta de avellanas y chocolate, y encima otra cucharada del batido de chocolate. Asegurarse que la pasta de avellanas quede bien cubierta y cerrar la wafflera. Cocinar hasta que estén apenas dorados. Acompañar con más crema de avellanas y chocolate, helado de crema americana y avellanas picadas.

Nota: La pasta de avellanas y chocolate es de una marca muy conocida y se compra en el supermercado. Estos waffles son ideales para utilizar como postre.

ROLLS DE CANELA

GLASEADOS (18 UNIDADES)

Ingredientes

Masa:

1 taza de leche
25g de manteca
4 tazas de harina 0000
1/2 taza de azúcar
1 huevo
10g de levadura deshidratada
1 cdita. de sal
c/n harina extra para amasar
c/n manteca extra la cocción

Relleno:

3/4 taza de azúcar negra
2 cda. de canela en polvo
50g de manteca pomada

Glaseado:

100g de queso crema
1 taza de azúcar impalpable

Masa: Calentar la leche con la manteca hasta que ésta se derrita. Dejar entibiar y reservar. En un bowl mezclar la harina, el azúcar, la levadura y la sal. Hacer un hueco en el centro, agregar el huevo y la leche tibia. Mezclar primero con cuchara de madera y luego amasar bien hasta obtener una masa lisa. Colocar el bollo en el bowl, tapar con film o un lienzo y dejar descansar hasta que doble su volumen (1 hora aproximadamente).

Relleno: Sacar la manteca de la heladera una hora antes para que esté a punto pomada. Mezclar con el azúcar negra y la canela, y reservar fuera de la heladera.

Glaseado: Mezclar el queso crema y el azúcar impalpable con batidor de alambre. Reservar en la heladera.

Tomar la masa levada. Con ayuda de un palo de amasar y harina extra, estirar la masa de forma rectangular de 5mm de alto (queda un rectángulo de 45x35cm). Esparcir sobre la masa la mezcla de manteca, azúcar negra y canela. Cubrir bien toda la superficie. Empezar a enrollar por uno de los lados más largos haciendo un poco de presión para que el rollo quede firme. Dejar el cierre hacia abajo. Dejar descansar media hora tapado con un lienzo. Cortar rebanadas de 2cm de ancho y dejar descansar por 10 minutos. Enchufar la wafflera. Cuando la luz verde se encienda, colocar 1/2 cucharadita de manteca y esparcir bien con un pincel de silicona. Pincelar también los moldes superiores. Colocar las rebanadas en los moldes y cocinar hasta que estén doradas. Una vez que los rollos están tibios, servir con el glaseado. Es importante enmantecar toda la wafflera cada vez que se cocinan los rollos, debido a que el azúcar del relleno en contacto con el calor se caramelizará y puede adherirse a la superficie de teflón.



ATMA

WAFFLES DE ALGARROBA

(10-12 UNIDADES)

Ingredientes

1 huevo
1 taza de leche
1 taza de harina 0000
3 cditas. de polvo para hornear
3/4 taza de harina de algarroba
1 taza de azúcar impalpable
5 cdas. de aceite de girasol o maíz
1 cdita. de esencia de vainilla
c/n aceite extra para la cocción

En un bowl batir el huevo con batidora eléctrica a potencia máxima por 3 minutos, hasta que se forme una espuma. Agregar el azúcar impalpable y batir 1 minuto más. Incorporar la leche, el aceite, la esencia de vainilla y batir un poco más.

Incorporar la harina 0000, el polvo para hornear, la harina de algarroba e integrar batiendo en potencia baja hasta que no queden grumos. Dejar reposar en la heladera por media hora.

Enchufar la wafflera. Cuando la luz verde se encienda, colocar un poco de aceite neutro y esparcir bien con ayuda de un pincel de silicona. Pincelar también los moldes superiores. Colocar 1 cucharada colmada de mezcla en el centro y esparcir hacia los bordes. Cerrar la wafflera y cocinar hasta que estén apenas dorados, ya que es una masa delicada que se dora fácilmente.

Nota: Estos waffles son ideales para una merienda. Servirlos tibios con crema batida y frutas de estación cortadas en láminas, o simplemente rociados con miel y azúcar impalpable.



**ATMA**


ATMA

WAFFLES DE MANZANA CAMELIZADA Y NUEZ

(20 UNIDADES)

Ingredientes

Masa:

2 tazas de harina 0000
1 cdita. de sal
3/4 taza de azúcar rubia
1 taza de leche
3 cditas. de polvo para hornear
2 huevos
100g de aceite de maíz
1 cdita. de esencia de vainilla
4 cdas. de azúcar blanca

100g de nueces picadas
c/n manteca para la cocción
c/n de helado a elección

Para cocinar las manzanas:
4 manzanas verdes
50g de manteca
1 taza de azúcar
1 cda. de canela en polvo

Pelar las manzanas y rallarlas con rallador grueso. En una sartén a fuego bajo colocar los 50g de manteca, la taza de azúcar, mezclar con cuchara de madera y cuando comienza a tomar color caramelo incorporar las manzanas. Mezclar bien, subir el fuego a medio y cocinar por 5 minutos, agregar la canela en polvo, dejar enfriar y reservar.

Separar las claras de las yemas, reservar. En un bowl batir las claras con las 4 cucharadas de azúcar blanca con batidora eléctrica hasta llevar a punto nieve.

En un bowl mezclar la harina, la sal, el azúcar rubia y el polvo para hornear. Agregar la leche, el aceite, la esencia de vainilla y las yemas e integrar bien con batidor de alambre hasta que no queden grumos. Colocar las manzanas cocidas y frías, las nueces picadas y mezclar bien (reservar algunas nueces para decorar).

Incorporar una parte de las claras a la mezcla anterior con espátula de goma haciendo movimientos suaves y envolventes. Agregar las claras en 3 partes para integrar de a poco y que la preparación conserve el aire. Enchufar la wafflera. Cuando la luz verde se encienda, colocar 1/2 cucharadita de aceite en cada molde y esparcir bien con ayuda de un pincel de silicona. Pincelar también los moldes superiores. Colocar 1 cucharada de mezcla en el centro y cocinar hasta que se doren.

Nota: Estos waffles son ideales como postre: servirlos tibios, con helado de crema americana o vainilla y nueces picadas.

WAFFLES DE PAN LACTAL Y DULCE DE LECHE (12 UNIDADES)

Ingredientes

24 rodajas de pan lactal
400g de dulce de leche repostero
1 litro de leche
100g de azúcar
1 cdita. de canela en polvo

3 huevos
c/n manteca extra
para la cocción
c/n de miel líquida



En un bowl mezclar la leche, la canela y el azúcar, mezclar bien para que se disuelva el azúcar y reservar a temperatura ambiente. Untar 12 rebanadas de pan con dulce de leche en el centro, sin llegar a los bordes. Cerrar con otra rebanada de pan como si fuera un sandwich. Cortar círculos con un vaso de boca ancha (8cm diámetro). Pasar los sandwichs de ambos lados por la leche y dejar reposar en una placa para que se humedezcan bien.

En un recipiente rectangular y bajo, batir los huevos con un tenedor. Enchufar la wafflera. Cuando la luz verde se encienda, colocar 1 cucharadita de manteca en cada molde y esparcir bien con ayuda de un pincel de silicona. Pincelar también los moldes superiores. Ir pasando los sandwichs por el huevo, colocar en la wafflera, cerrar la tapa y cocinar hasta que estén bien dorados. Pincelar con manteca los moldes cada vez que se cocine una nueva tanda de sandwichs.

Servir tibios, rociados con miel y espolvoreados con azúcar impalpable.

Nota: La canela puede ser en rama. En ese caso, calentar la leche con el azúcar y la rama de canela. Si el pan es del día anterior mejor, ya que al estar más seco absorbe mejor la leche.

WAFFLES DE VAINILLA Y CHOCOLATE MARMOLADOS

Ingredientes

1 taza de premezcla para celíacos
5 cucharadas de azúcar
1/2 cdita. de sal
1/2 cdita. bicarbonato de sodio
1 huevo
6 cdas. de aceite maíz o girasol

4 cucharaditas polvo para hornear apto celíacos
1 cucharadita de esencia de vainilla
3/4 taza de leche
1/2 cucharada de vinagre de alcohol
2 cucharadas de cacao amargo
c/n aceite extra para la cocción

En un bowl batir el huevo con el azúcar con batidora eléctrica a potencia máxima por 3 minutos, hasta que se forme una espuma. Incorporar la leche, el aceite, la esencia de vainilla, el vinagre y batir un poco más. Incorporar la premezcla, el polvo para hornear, la sal, el bicarbonato e integrar batiendo en potencia baja hasta que no queden grumos. Separar la mitad de la preparación, agregarle el cacao amargo y mezclar bien. Si es necesario, a la mezcla de chocolate agregarle 2 cucharadas de leche. Dejar reposar ambas preparaciones en la heladera por media hora.

Enchufar la wafflera. Cuando la luz verde se encienda, colocar un poco de aceite neutro y esparcir bien con ayuda de un pincel de silicona. Pincelar también los moldes superiores. Colocar 1 cucharada de mezcla de vainilla en el centro y encima 1 cucharada de chocolate. Cerrar la wafflera y cocinar hasta que estén apenas dorados. Servir los waffles espolvoreados con azúcar impalpable y frutas de estación.

Nota: La premezcla se puede comprar lista o preparar de forma casera. Para realizar 1 kilo de premezcla necesitamos: 6 tazas de harina de arroz, 2 tazas de fécula de papa o maíz y 1 taza de fécula de mandioca. Lo mismo ocurre con el polvo para hornear. Para preparar 1/4 kilo mezclar: 100g de bicarbonato de sodio, 100g de cremor tártaro y 50g de fécula de maíz.



**ATMA**

WAFFLES DE ZANAHORIA Y CREMA DE QUESO (24 UNIDADES)

Ingredientes

Masa:

2 huevos

150g de azúcar rubia

120cc de aceite de maíz o girasol

200g de harina 0000

3 cdita. de polvo para hornear

1 cdita. de bicarbonato de sodio

200g de nueces picadas

1 cdita. de canela en polvo

1/2 cdita. de nuez moscada

200g zanahorias

c/n nueces extra para decorar

c/n aceite extra para la cocción

Cubierta:

50g de manteca

100g de azúcar impalpable

100g de queso crema

1 cdita. de esencia de vainilla

Cubierta: En un bowl batir la manteca hasta que se ablande y quede cremosa. Agregar el azúcar impalpable y batir de a poco hasta integrar bien. Por último agregar el queso frío y la esencia de vainilla. Reservar en la heladera.

Masa: Pelar y rallar las zanahorias con rallador fino. Reservar.

En un bowl batir los huevos con el azúcar rubia hasta obtener una espuma. Agregar el aceite y las zanahorias ralladas, batir un poco más. Incorporar con espátula la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato, la canela, la nuez moscada y las nueces picadas.

Enchufar la wafflera. Cuando la luz verde se encienda, colocar 1 cucharadita de aceite en cada molde y esparcir bien con ayuda de un pincel de silicona. Pincelar también los moldes superiores. Colocar 1 o 2 cucharadas de la preparación en cada molde, hasta cubrir bien. Cerrar la wafflera y cocinar hasta que estén un poco dorados. Servir tibios, con la cubierta de queso y espolvorear con más nueces picadas.

Nota: Si las zanahorias tienen jugo una vez ralladas, desecharlo. Si la preparación queda muy húmeda, agregar una cucharada más de harina.



WAFFLES OMELETTE

(4-5 UNIDADES)

Ingredientes

4 huevos grandes
4 cucharadas de crema de leche
200g de panceta
2 cebollas de verdeo
1 lata de morrones en conserva
c/n aceite de oliva

Picar los morrones y la cebolla de verdeo. Reservar. Cortar la panceta en tiras y dorar en una sartén. Desechar el exceso de grasa y dejar enfriar.

Batir ligeramente los huevos con un tenedor, agregar la crema, batir un poco más e incorporar la cebolla, el morrón y la panceta.

Enchufar la wafflera. Cuando la luz verde se encienda, colocar 1 cucharada de aceite en cada molde y esparcir bien con ayuda de un pincel de silicona. Pincelar también los moldes superiores. Colocar la preparación en cada molde hasta cubrir bien. Cerrar la wafflera y cocinar hasta que estén bien dorados. Servir con una ensalada de brotes y hojas verdes.

Nota: La crema de leche se puede reemplazar por leche. Los ingredientes pueden variar, o simplemente usar la wafflera para cocinar huevos revueltos.



ATMA



ATMA

WAFFLES INTEGRALES MEDITERRANEOS (10-12 UNIDADES)

Ingredientes

1 taza de harina integral
1 taza de harina 000
2 huevos
1 y 3/4 tazas de leche
1/2 taza de aceite de oliva
1 cda. de azúcar
1 cda. de sal
4 cditas. de polvo para hornear

50g de tomates secos/deshidratados
150g de aceitunas negras
8 hojas de albahaca fresca
1/4 taza de mix de semillas (lino, sésamo, girasol, chia)
200g de queso crema
1 cebolla de verdeo o ciboulette
c/n de aceite para la cocción

Hidratar los tomates con agua caliente. Dejar enfriar, escurrir y cortar en trozos pequeños. Picar las aceitunas y cortar la albahaca en juliana. Reservar todo junto.

En un bowl batir los huevos con el azúcar con batidora eléctrica por 3 minutos, hasta que estén bien espumosos.

En otro bowl mezclar las harinas, la sal, el polvo para hornear, el aceite y la leche hasta que no queden grumos. Incorporar los tomates, las aceitunas, la albahaca y las semillas. Por último agregar los huevos batidos a la preparación de harina con una espátula de goma, haciendo movimientos suaves y envolventes para no bajar la espuma.

Enchufar la wafflera. Cuando la luz verde se encienda, colocar 1 cucharada de aceite en cada molde y esparcir bien con ayuda de un pincel de silicona. Pincelar también los moldes superiores. Colocar 1 o 2 cucharadas de la preparación en cada molde, hasta cubrir bien. Cerrar la wafflera y cocinar hasta que se doren. Servir con el queso crema mezclado con la cebolla de verdeo o el ciboulette y decorar con semillas.

Nota: Dependiendo del gusto de cada uno, estos waffles se pueden realizar sólo con harina integral. El sabor es más fuerte pero quedan igualmente deliciosos.

WAFFLES DE PAPA Y CEBOLLA

(7-8 UNIDADES)

Ingredientes

3 papas medianas

1 cebolla grande

1 diente de ajo

3 huevos

50g de queso reggianito

c/n sal y pimienta

c/n aceite de aceite de maíz

Lavar bien las papas con un cepillo y cocinarlas a partir de agua fría 15 minutos desde el primer hervor (deben quedar un poco duras en el interior). Sacarlas del agua, esperar hasta que se entibien para poder manipularlas y rallarlas con rallador grueso dejándoles la cáscara.

Picar la cebolla y el ajo y dorar en una sartén con un poco de aceite y sal. Dejar enfriar. En un bowl batir ligeramente los huevos con sal y pimienta, agregar el queso reggianito previamente rallado, la cebolla, las papas ralladas y mezclar bien.

Enchufar la wafflera. Cuando la luz verde se encienda, colocar 1 cucharada de aceite en cada molde y esparcir bien con ayuda de un pincel de silicona. Pincelar también los moldes superiores. Colocar 1 o 2 cucharadas de la preparación en cada molde, hasta cubrir bien. Cerrar la wafflera y cocinar 5-10 minutos, hasta que estén bien doradas. Retirarlos con ayuda de una espátula.

Nota: Es opcional dejarle la piel a las papas. Se pueden pelar antes de hervirlas, o después, esperando que se entibien para poder manipularlas, con ayuda de un repasador y una cuchilla pequeña. Es importante dejar dorar bien los waffles para poder sacarlos con facilidad y que no se desarmen.







ATMA

BOCADITOS DE CERDO Y POLLO

(30 UNIDADES)

Ingredientes

250g de bondiola de cerdo	1 cda. de mostaza
1 pechuga de pollo grande	1 cda. de ketchup
1 cebolla mediana	c/n sal y pimienta
1 diente de ajo	c/n aceite de maíz
1 huevo	200g de mozzarella
3 cdas. de queso rallado	c/n de tomates cherry
1 cdita. de orégano	c/n tomillo fresco
1 cda. de perejil picado	

Cortar la bondiola y el pollo en trozos grandes. Colocarlos en la procesadora y triturarlos bien hasta obtener una masa. Reservar en la heladera.

Picar la cebolla y el ajo bien finos. Colocarlos en un bowl y agregar las carnes previamente procesadas. Mezclar bien con cuchara de madera. Agregar el huevo, el queso rallado, el orégano, el perejil picado, la mostaza, el ketchup, la sal, la pimienta y mezclar bien hasta obtener una masa uniforme (se puede amasar con las manos). Tomar la masa e ir haciendo bolitas de 2cm de diámetro y reservar.

Enchufar la wafflera. Cuando la luz verde se encienda, colocar 1 cucharadita de aceite en el centro de cada molde y esparcir bien con ayuda de un pincel de silicona. Pincelar también los moldes superiores. Colocar las albóndigas en el centro y aplastar un poco, conservando la forma circular que tienen. Cerrar la wafflera y cocinar por 5 minutos, hasta que estén bien doradas. Al sacarlas de la wafflera, colocarles una rodaja de tomate cherry, mozzarella rallada fina y tomillo fresco.

Nota: Estos waffles se pueden hacer del tamaño de una hamburguesa, y utilizar lo waffles neutros como pan de sandwich.



WAFFLES TRICOLOR: CHOCLO, ESPINACA Y REMOLACHA

(10-12 UNIDADES)

Ingredientes

2 tazas de harina 000

2 huevos

1 y 3/4 tazas de leche

1/2 taza de aceite de oliva

1 cdita. de azúcar

1 cda. de sal

c/n pimienta

4 cditas. de polvo para hornear

3/4 taza de granos de choclo congelados

1 cdita. de cúrcuma

1 remolacha mediana

3/4 taza de espinaca congelada

Hervir la remolacha hasta que esté cocida. Dejarla enfriar en el agua y pelarla. Procesar con licuadora de mano. Descongelar la espinaca y el choclo, licuar y reservar por separado.

En un bowl batir los huevos con el azúcar con batidora eléctrica por 3 minutos, hasta que estén bien esponjosos.

En otro bowl mezclar la harina, la sal, la pimienta, el polvo para hornear, el aceite y la leche hasta que no haya grumos. Incorporar los huevos batidos a la preparación de harina con una espátula de goma, haciendo movimientos suaves y envolventes para no bajar la espuma. Dividir la mezcla en 3 partes y a cada una agregarle un ingrediente distinto: remolacha, espinaca y choclo. A la preparación de choclo añadirle la cúrcuma. Enchufar la wafflera. Cuando la luz verde se encienda, colocar 1 cucharada de aceite en cada molde y esparcir bien con ayuda de un pincel de silicona. Pincelar también los moldes superiores. Colocar 1 cucharada de la mezcla de remolacha en el centro, alrededor colocar la mezcla de choclo y por último hacer un círculo con la preparación de espinaca. Cerrar la wafflera y cocinar hasta antes de que se doren, ya que si se doran mucho se pierden los distintos colores.

Nota: La cúrcuma es una especia que no tiene sabor y sirve para dar color, en este caso se utiliza para realzar el color amarillo del choclo.

Se puede jugar “dibujando” diferentes formas variando la cantidad de masa, haciendo 3 tiras verticales, dameros, espirales, etc.







WAFFLES DE QUESO (16 UNIDADES)

Ingredientes

200g de queso pategrás
 200g de queso reggianito
 100g de manteca derretida
 2 huevos
 1 y 1/2 tazas de leche
 2 tazas de harina 000
 3 cdtas. de polvo de hornear
 1 cdtita. de sal
 c/n aceite para la cocción

Rallar los quesos con rallador grueso. Reservar.

Separar las claras de las yemas. Batir las claras a punto nieve con batidora eléctrica. En un bowl mezclar la harina, el polvo para hornear, la sal, la manteca derretida, las yemas y la leche. Mezclar bien con batidor de alambre hasta que no queden grumos. Agregar los quesos rallados y mezclar bien. Incorporar las claras a nieve en 3 partes, con movimientos suaves y envolventes para que conserven el aire.

Enchufar la wafflera. Cuando la luz verde se encienda, colocar 1 cucharadita de aceite en cada molde y esparcir bien con ayuda de un pincel de silicona. Pincelar también los moldes superiores. Colocar 1 o 2 cucharadas de la preparación en cada molde, hasta cubrir bien. Cerrar la wafflera y cocinar hasta que estén un bien dorados. Colocar aceite en los moldes cada vez que se cocine una tanda nueva de waffles. Servir tibios.

ATMA

Nota: El queso pategrás se puede reemplazar por otro de pasta similar: fontina, mar del plata, gruyere; y el queso reggianito por parmesano o provolone.

WAFFLES PIZZA (12 UNIDADES)

Ingredientes

400g de harina 000	150cc de leche
10g de levadura deshidratada	2 tomates perita
1 cda. de azúcar	100g de jamón crudo
1 pizca de sal	200g de queso mozzarella
1 cdtita. de orégano deshidratado	c/n aceite extra para la cocción
1 cda. de perejil deshidratado	c/n de tomates cherry
1 cdtita. de ajo picado	c/n de palta
3 huevos	c/n de rúcula
125cc de aceite de oliva	

Entibiar la leche. En un bowl pequeño mezclar la leche tibia con el azúcar, la levadura, 1 cucharadita de la harina y dejar que comience a fermentar.

Picar el jamón crudo y el tomate en cubos pequeños. Cortar la mozzarella en rodajas de 3mm de alto. Reservar por separado.

En un bowl aparte mezclar la harina, la sal, el orégano, el perejil, el ajo, el aceite y los huevos. Agregar el jamón crudo, el tomate y la mezcla de levadura, integrar bien y dejar descansar media hora para que leve.

Enchufar la wafflera. Cuando la luz verde se encienda, colocar 1 cucharadita de aceite en cada molde y esparcir bien con ayuda de un pincel de silicona. Pincelar también los moldes superiores. Agregar 1 cucharada de la preparación en el centro de cada molde sin llegar a los bordes (para que queden circulares). Colocar encima una rodaja de mozzarella, y luego otra cucharada de la mezcla para cubrir el queso. Cerrar la wafflera y cocinar hasta que estén bien dorados. Colocar aceite en los moldes cada vez que se cocine una tanda nueva de waffles. Acompañar con tomates cherry, palta, rúcula y aceite de oliva.

Nota: Se puede cocinar sólo la masa, colocar la mozzarella sobre los waffles una vez que están cocidos y luego gratinarlos en el horno. También se pueden utilizar como pan para sandwiches. Tener cuidado con el agregado de sal, ya que el jamón crudo es muy salado.



— *it's* —
**PARTY
TIME**

CONOCÉ
**NUESTRA
LÍNEA**
Candy Bar
ATMA



DONUTS
MAKER



CAKEPOPS
MAKER



FINGER
FOOD
MAKER





ATMA