

# Cuisinart®

## INSTRUCTION & RECIPE BOOKLET



**Cuisinart® 2-in-1 Waffle Maker with Removable Plates**

**WAF-RP10 Series**

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction booklet carefully before using.

---

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and dials.
3. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, **DO NOT IMMERSE CORD, PLUG, OR UNIT** in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Cuisinart Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may result in fire, electric shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Always unplug the unit when finished baking waffles.
13. To safely disconnect power at any time, remove the plug from the outlet.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, REPAIR SHOULD BE DONE ONLY**

**BY AUTHORIZED PERSONNEL. NO USER-SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE.**

16. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

### SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Extension cords may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

### NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

---

## CONTENTS

Important Safeguards . . . . .	2
Before First Use . . . . .	3
Parts and Features . . . . .	4
Assembly Instructions . . . . .	5
Operating Instructions . . . . .	5
Cleaning, Care, and Maintenance . . . . .	5
Storage . . . . .	6
Tips to Make Perfect Waffles . . . . .	6
Warranty . . . . .	7
Recipes . . . . .	8

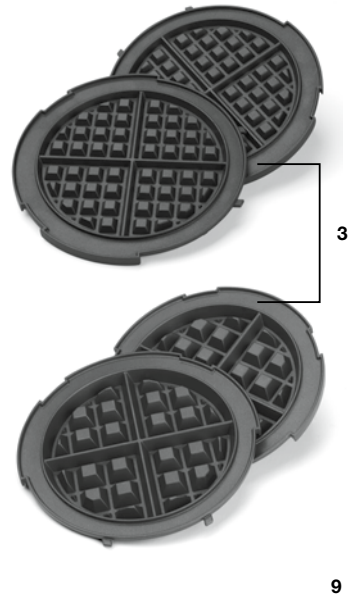
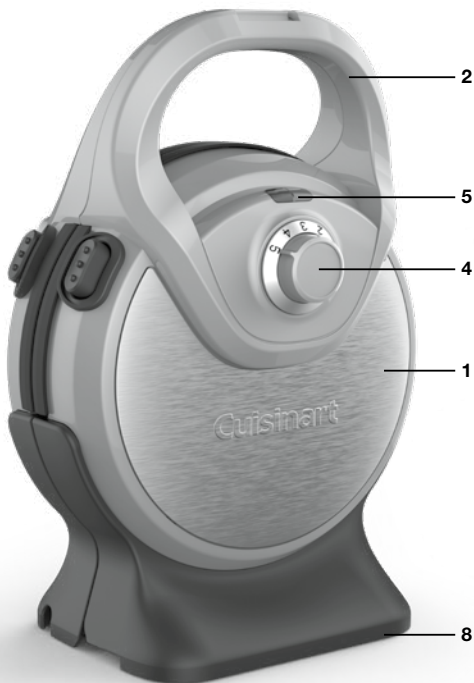
## BEFORE FIRST USE

Remove all packaging and any promotional labels or stickers from your unit. Be sure that all parts (see Parts and Features, page 4) have been included before discarding any packaging materials. You may want to keep the box and instruction booklet for use at a later date.

Before using your Cuisinart® 2-in-1 Waffle Maker with Removable Plates for the first time, wash the plates and wipe the housing with a damp cloth to remove any dust from the warehouse or shipping.

# PARTS AND FEATURES

- 1. Housing** – Brushed stainless steel with embossed Cuisinart logo.
- 2. Lid Handle** – Handle includes lock for storage.
- 3. Nonstick Removable Dishwasher-Safe Plates with Easy-Release Buttons** –
  - One set of 6-inch-diameter, 1-inch-thick Belgian waffle plates.
  - One set of 6-inch-diameter, 1/2-inch-thick classic waffle plates.
- 4. Temperature Knob** – Five adjustable settings.
- 5. Indicator Lights** – Red indicator light signals power ON; green indicator light signals when ready to cook and when ready to eat.
- 6. Audible Signal (not shown)** – Signals when ready to cook and when waffles are cooked and ready to eat.
- 7. Cord Storage (not shown)** – Cord wraps around the bottom of the unit.
- 8. Rubber Feet** – Feet keep unit steady and won't mark countertop.
- 9. Batter Cup** – Makes it clean and easy to pour just the right amount of batter to make perfect waffles. Batter cup has suggested indicator lines for both Belgian and classic waffle batter quantity.
- 10. BPA Free (not shown)** – All materials that come in contact with food are BPA free.



---

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

### To insert plates

1. Place the closed unit in the horizontal cooking position on a clean, flat surface where you intend to use it.
2. If lid is locked, unlock and lift the lid by grasping the handle and pushing up in one fluid motion.
3. Insert the desired set of plates, one plate at a time. Important: Never mix plates from different sets.

**NOTE:** All plates can be used on either the top or bottom heater.

4. Locate the two holes at the back of the housing. Tilt the back end of the plate and line up the pegs at the back of the plate with the holes at the housing. Slide the plate underneath the holes and push down the front end of the plate. It will snap into place.

### To remove plates

1. Locate the plate-release buttons on the right side of the waffle maker, while the waffle maker is laying down. Press firmly on button and the plate will pop up slightly from the base.
2. Grasp the plate with two hands, slide it out from the holes at the housing, and lift it out of the base.
3. Press on the other plate-release button to remove the second plate in the same manner.

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Insert plates, per Assembly Instructions on this page.
2. Plug the power cord into a standard electrical outlet.
3. Adjust the temperature knob to the desired browning setting.



**NOTE:** See Tips to Make Perfect Waffles on page 6 for setting your preferred waffle color.

4. The red indicator light will turn on to signal that the power is on, and the waffle maker will begin to heat. We recommend preheating in the closed position. When the waffle maker has reached selected temperature, the green indicator light will turn on and the audible tone will sound. You are now ready to begin.

## CLEANING, CARE, AND MAINTENANCE

When you are finished cooking, unplug the power cord from the wall outlet. Allow the unit to cool down completely before handling.

Press the plate-release buttons to remove plates from the housing. Be sure that the plates have cooled completely before handling (at least 30 minutes). The plates can be washed in the dishwasher. Do not use metallic objects such as knives or forks on the waffle plates. Do not use a scouring pad for cleaning. The nonstick coating can be damaged.

To clean the exterior, wipe with a soft, dry cloth. Never use an abrasive cleanser or harsh pad.

**NEVER IMMERSE CORD, PLUG, OR UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.**

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

---

## STORAGE

Store with cord wrapped securely around the bottom of the waffle maker. For compact storage, stand the waffle maker upright in the locked position on its bottom base.

## TIPS TO MAKE PERFECT WAFFLES

- Our buttermilk waffles are a blank canvas to work in your favorite flavors. Kids will love a spin on a "birthday cake" by adding rainbow sprinkles. Dehydrated or fresh fruit is nice for a healthier mix-in item. For the chocolate lovers out there, chopped chocolate or miniature chocolate chips add a delicious note to just about any sweet waffle base. For all mix-ins we recommend using about ½ cup and suggest to first toss in a little flour before folding into the prepared waffle batter.
- Setting #1 will produce the lightest waffles. Setting #5 will produce the darkest waffles. Experiment to determine which setting produces the best waffle color for you. We recommend setting #4 or #5 for golden brown waffles.
- We suggest using the provided batter cup when measuring and pouring batter into the waffle maker.
  - For Classic waffle: fill batter up to the line on the side of the cup
  - For Belgium waffle: fill batter up to the top.
- For a fun variation, use waffles as the "bread" for your panini (we recommend a plain variety, such as our Light-as-Air Buttermilk Waffles, page 8). Place one cooked waffle back in the preheated waffle maker and top with any sandwich ingredients. Top with another cooked waffle and close waffle maker to press your sandwich until heated through.
- For evenly filled waffles, pour the batter onto the center of the lower grid and spread it out evenly to the edges with a heatproof spatula. The entire lower grid should be filled.
- Waffles are best when made to order, but baked waffles may be kept warm in a 200°F oven. Place them on a baking pan, or on an oven-safe rack set in the

baking pan, and be sure not to stack or overlap the waffles. Stacking or covering will create condensation and cause the waffles to get soggy.

- \* Any leftover waffles can be wrapped and frozen for future use. To freeze waffles: Allow them to cool completely. Use waxed paper to keep them separate and place them in a plastic food storage bag. To reheat frozen waffles: Use a toaster or toaster oven.

---

# WARRANTY

## Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® 2-in-1 Waffle Maker with Removable Plates that was purchased at retail for personal, family, or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® 2-in-1 Waffle Maker with Removable Plates will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, <https://cuisinart.registria.com>, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

## CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our

Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

## HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® 2-in-1 Waffle Maker with Removable Plates should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, visit us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry> Or call our toll-free consumer service department at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® 2-in-1 Waffle Maker with Removable Plates has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts, or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment, or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

**Important:** If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

---

## RECIPES

Light-as-Air Buttermilk Waffles . . . . .	8
Banana-Walnut Waffles . . . . .	8
Lemon-Ginger Waffles . . . . .	9
Pumpkin Spice Waffles . . . . .	10
Multigrain Waffles . . . . .	10
Overnight Rye Blueberry Waffles . . . . .	11
Gluten-Free Waffles . . . . .	12
Mexican Street Corn Waffles . . . . .	12
Lime Crema . . . . .	13
Jalapeño Popper Waffles . . . . .	13
Loaded Tater Tot Waffles . . . . .	14
Ranch Dressing . . . . .	14
Chicken and Waffles . . . . .	14
Belgian Cinnamon Roll Waffles . . . . .	15
Simple Icing . . . . .	15
Brownie Waffle Ice Cream Sundaes . . . . .	16
Cinnamon Sugar Butter . . . . .	17
Blueberry Maple Syrup . . . . .	17

### Light-as-Air Buttermilk Waffles

The name says it all.

Makes about 8 classic-style waffles  
or 4 Belgian-style waffles

- 2 cups unbleached all-purpose flour**
- 2 tablespoons yellow cornmeal**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 1 teaspoon baking powder**
- ¾ teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 2½ cups low-fat buttermilk**
- 2 large eggs**
- 6 tablespoons (¾ stick) unsalted butter, melted and cooled slightly**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**

- ½ teaspoon finely grated lemon or orange zest (optional)**
- Maple syrup, for serving**

- Whisk together the dry ingredients in a large bowl. In a separate bowl, whisk the buttermilk, eggs, butter, vanilla, and zest (if using) to combine. Add the liquid ingredients to the dry ingredients and whisk until mostly smooth.
- Secure the desired waffle plates in the waffle maker. Preheat the waffle maker to the desired setting. The waffle maker will beep to indicate it is ready to use.
- Pour the recommended amount of batter, depending on whether Belgian- or classic-style waffles are being prepared, onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker, but do not lock. The waffle is done when the ready-for-use indicator beeps. Carefully open the waffle maker and remove the baked waffle. Repeat with the remaining batter.
- Waffles are best served straight from the waffle maker, with maple syrup, if desired. (If not being consumed immediately, they can be kept warm on a rack in a single layer in a 200°F oven.)

*Nutritional information per classic waffle:*

*Calories 246 (37% from fat) • carb. 31g • pro. 7g  
fat 10g • sat. fat 7g • chol. 72mg • sod. 466mg  
calc. 96mg • fiber 1g*

*Nutritional information per Belgian waffle:*

*491 (37% from fat) • carb. 61g • pro. 15g • fat 20g  
sat. fat 14g • chol. 144mg • sod. 933mg  
calc. 192mg • fiber 1g*

### Banana-Walnut Waffles

These waffles have all the classic flavors of a slice of warm banana bread.

Makes 7 classic-style waffles  
or 5 Belgian-style waffles

- 1 cup unbleached all-purpose flour**
- ½ cup whole-wheat flour**
- 2 tablespoons yellow cornmeal**
- ¼ cup packed light brown sugar**
- 1 teaspoon baking powder**
- ½ teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon kosher salt**



- ¼ **teaspoon ground cinnamon**
- 1 cup low-fat buttermilk**
- 2 large eggs**
- ¼ **cup plus 2 tablespoons coconut oil, melted and cooled, or vegetable oil**
- 1½ **teaspoons pure vanilla extract**
- 1 cup mashed banana (about 2 medium bananas)**
- ½ **cup chopped toasted walnuts**
- ½ **cup semi-sweet chocolate chips**
- Softened butter and maple syrup, for serving**

1. Whisk together the dry ingredients in a large bowl. In a separate bowl, whisk the buttermilk, eggs, oil, and vanilla to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until mostly smooth. Fold in the mashed banana, walnuts, and chocolate chips.
2. Secure the desired waffle plates in the waffle maker. Preheat the waffle maker to the desired setting; these waffles turn out best on setting 4 or 5 due to their soft texture. The waffle maker will beep to indicate it is ready to use.
3. Pour the recommended amount of batter, depending on whether Belgian- or classic-style waffles are being prepared, onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker, but do not lock. The waffle is done when the ready-for-use indicator beeps. Carefully open the waffle maker and remove the baked waffle. Repeat with the remaining batter.
4. For best results, serve the waffles immediately with softened butter and maple syrup, if desired.

*Nutritional information per classic waffle:*

*Calories 427 (48% from fat) • carb. 48g • pro. 9g  
fat 24g • sat. fat 5g • chol. 55mg • sod. 437mg  
calc. 70mg • fiber 3g*

*Nutritional information per Belgian waffle:*

*Calories 598 (48% from fat) • carb. 67g • pro. 13g  
fat 33g • sat. fat 7g • chol. 77mg • sod. 612mg  
calc. 98mg • fiber 5g*

## Lemon-Ginger Waffles

These sweet and tangy waffles pair perfectly with our Blueberry Maple Syrup (page 17).

Makes 8 classic-style waffles  
or 6 Belgian-style waffles

- 2 cups unbleached all-purpose flour**
- 2 tablespoons yellow cornmeal**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 1 teaspoon baking powder**
- ¾ **teaspoon baking soda**
- ¾ **teaspoon kosher salt**
- 2½ **cups low-fat buttermilk**
- 2 large eggs**
- 6 tablespoons (¾ stick) unsalted butter, melted and cooled slightly**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- 1 tablespoon finely grated lemon zest**
- 2 tablespoons fresh lemon juice**
- ¼ **cup finely chopped candied ginger**
- Maple syrup, for serving**

1. Whisk together the dry ingredients in a large bowl. In a separate bowl, whisk the buttermilk, eggs, butter, vanilla, zest, and lemon juice to combine. Add the liquid ingredients to the dry ingredients and whisk until some lumps remain. Fold in the candied ginger until evenly distributed.
2. Secure the desired waffle plates in the waffle maker. Preheat the waffle maker to the desired setting. The waffle maker will beep to indicate it is ready to use.
3. Pour the recommended amount of batter, depending on whether Belgian- or classic-style waffles are being prepared, onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker, but do not lock. The waffle is done when the ready-for-use indicator beeps. Carefully open the waffle maker and remove the baked waffle. Repeat with the remaining batter.
4. Waffles are best served straight from the waffle maker, with maple syrup, if desired. (If not being consumed immediately, they can be kept warm on a rack in a single layer in a 200°F oven.)

*Nutritional information per classic waffle:*

*Calories 257 (38% from fat) • carb. 32g • pro. 8g  
fat 11g • sat. fat 7g • chol. 74mg • sod. 408mg  
calc. 114mg • fiber 1g*

*Nutritional information per Belgian waffle:*

*Calories 343 (38% from fat) • carb. 43g • pro. 10g  
fat 14g • sat. fat 10g • chol. 98mg • sod. 544mg  
calc. 152mg • fiber 1g*

## Pumpkin Spice Waffles

Enjoy the flavors of autumn all year long  
with these delicious waffles!

Makes about 8 classic-style waffles  
or 4 Belgian-style waffles

- 2 cups unbleached all-purpose flour**
- 2 tablespoons yellow cornmeal**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 1 tablespoon pumpkin pie spice**
- 1 teaspoon baking powder**
- ¾ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 2½ cups low-fat buttermilk**
- 2 large eggs**
- 6 tablespoons (¾ stick) unsalted butter,  
melted and cooled slightly**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- Whipped cream, for serving**
- Freshly grated nutmeg, for serving**

1. Whisk together the dry ingredients in a large bowl. In a separate bowl, whisk the buttermilk, eggs, butter, and vanilla to combine. Add the liquid ingredients to the dry ingredients, and whisk until mostly smooth.
2. Secure the desired waffle plates in the waffle maker. Preheat the waffle maker to the desired setting. The waffle maker will beep to indicate it is ready to use.
3. Pour the recommended amount of batter, depending on whether Belgian- or classic-style waffles are being prepared, onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker, but do not lock. The waffle is done when the ready-for-use indicator beeps. Carefully open the waffle maker and remove the baked waffle. Repeat with the remaining batter.

4. Waffles are best served straight from the waffle maker, with a dollop of whipped cream and a pinch of freshly grated nutmeg. (If not being consumed immediately, they can be kept warm on a rack in a single layer in a 200°F oven.)

*Nutritional information per classic waffle:*

*Calories 246 (37% from fat) • carb. 31g • pro. 7g  
fat 10g • sat. fat 7g • chol. 72mg • sod. 466mg  
calc. 96mg • fiber 1g*

*Nutritional information per Belgian waffle:*

*Calories 491 (37% from fat) • carb. 61g • pro. 15g  
fat 20g • sat. fat 14g • chol. 144mg • sod. 933mg  
calc. 192mg • fiber 1g*

## Multigrain Waffles

These waffles feature a great mix of whole grains. Skip the sugary syrups and top with fresh fruit.

Makes about 8 classic-style waffles  
or 6 Belgian-style waffles

- 1 cup whole-wheat flour**
- ½ cup unbleached all-purpose flour**
- ¼ cup almond flour or almond meal**
- ¼ cup rolled oats**
- 2 tablespoons yellow cornmeal**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 1 teaspoon baking powder**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- 2 cups low-fat buttermilk**
- 2 large eggs**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ½ cup vegetable oil**

1. Whisk together the dry ingredients in a large bowl. In a separate bowl, whisk the buttermilk, eggs, and vanilla, and then slowly whisk in the oil. Add the liquid ingredients to the dry ingredients and whisk until mostly smooth.
2. Secure the desired waffle plates in the waffle maker. Preheat the waffle maker to the desired setting. The waffle maker will beep to indicate it is ready to use.

3. Pour the recommended amount of batter, depending on whether Belgian- or classic-style waffles are being prepared, onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker, but do not lock. The waffle is done when the ready-for-use indicator beeps. Carefully open the waffle maker and remove the baked waffle. Repeat with the remaining batter.

4. Waffles are best served straight from the waffle maker. (If not being consumed immediately, they can be kept warm on a rack in a single layer in a 200°F oven.)

*Nutritional information per classic waffle:*

*Calories 295 (54% from fat) • carb. 27g • pro. 8g  
fat 18g • sat. fat 3g • chol. 50mg • sod. 309mg  
calc. 89mg • fiber 3g*

*Nutritional information per Belgian waffle:*

*Calories 394 (54% from fat) • carb. 46g • pro. 10g  
fat 24g • sat. fat 3g • chol. 67mg • sod. 412mg  
calc. 118mg • fiber 4g*

## Overnight Rye Blueberry Waffles

Rye flour adds unexpected complexity to these yeasted waffles.

Makes about 8 classic-style waffles  
or 4 Belgian-style waffles

- 8**      **tablespoons (1 stick) unsalted butter, cubed**
- 1½**    **cups whole milk, cold**
- 1**      **cup unbleached all-purpose flour**
- 1**      **cup dark rye flour\***
- 1½**    **teaspoons instant yeast**
- 2**      **tablespoons dark brown sugar**
- ¾**      **teaspoon kosher salt**
- ¼**      **teaspoon ground cardamom (optional)**
- 2**      **large eggs**
- 1**      **teaspoon pure vanilla extract**
- ¼**      **teaspoon baking soda**
- 1½**    **cups blueberries, washed and picked over to remove stems, plus more for serving (optional)**
- Maple syrup, for serving**

1. Melt the butter in a small saucepan set over medium-low heat. When the butter is fully

melted, whisk in the cold milk. Let mixture cool slightly until just warm.

2. Whisk the dry ingredients together in a large bowl. Gradually add the warm milk-butter mixture, and whisk until smooth. Add the eggs and vanilla, and whisk until mostly smooth (some lumps are okay). Let the batter rest at room temperature for 1 hour, then cover with plastic wrap and refrigerate at least 12 hours and up to 24 hours.

3. Secure the desired waffle plates in the waffle maker. Preheat the waffle maker to the desired setting; a higher setting is recommended for crisp waffles. The waffle maker will beep to indicate it is ready to use.

4. Sprinkle the baking soda over the rested batter and gently whisk to combine (the batter will deflate as it rests). Pour the recommended amount of batter, depending on whether Belgian- or classic-style waffles are being prepared, onto the center of the bottom waffle plate. Top with a heaping ¼ to ½ cup of blueberries. Close the waffle maker, but do not lock. The waffle is done when the ready-for-use indicator beeps. Carefully open the waffle maker and remove the baked waffle. Repeat with the remaining batter and blueberries.

5. Waffles are best served straight from the waffle maker, with maple syrup and more blueberries, if desired. (If not being consumed immediately, they can be kept warm on a rack in a single layer in a 200°F oven.)

\* Deepen the nutty complexity of rye by toasting the flour in a skillet over medium heat for 5 to 7 minutes, stirring often, until fragrant and darkened in color – an optional step.

*Nutritional information per classic waffle:*

*Calories 272 (45% from fat) • carb. 32g • pro. 7g  
fat 14g • sat. fat 9g • chol. 83mg • sod. 296mg  
calc. 65mg • fiber 4g*

*Nutritional information per Belgian waffle:*

*Calories 544 (44% from fat) • carb. 64g • pro. 13g  
fat 29g • sat. fat 19g • chol. 166mg • sod. 592mg  
calc. 130mg • fiber 7g*

---

## Gluten-Free Waffles

Just like our Light-as-Air Buttermilk Waffles but without the gluten, these are light and crispy. They are extra decadent served with fruit and maple syrup.

Makes 8 classic waffles  
or 6 Belgian-style waffles

- 2 cups rice flour**
- ¼ cup tapioca starch**
- 2 tablespoons milk powder**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 2 teaspoons baking powder**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 2 cups low-fat buttermilk**
- ⅓ cup vegetable oil**
- 1 large egg**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

1. In a large mixing bowl, whisk the dry ingredients until well blended. In a large measuring cup, whisk the buttermilk, oil, egg, and vanilla to combine. Add the liquid ingredients to the dry, and whisk until almost smooth (some lumps are OK).
2. Secure the desired waffle plates in the waffle maker. Preheat the waffle maker to the desired setting; a higher setting is recommended for crisp waffles. The waffle maker will beep to indicate it is ready to use.
3. Pour the recommended amount of batter, depending on whether Belgian- or classic-style waffles are being prepared, onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker, but do not lock. The waffle is done when the ready-for-use indicator beeps. Carefully open the waffle maker and remove the baked waffle. Repeat with the remaining batter.
4. Waffles are best when served straight from the waffle maker. (If not being consumed immediately, they can be kept warm on a rack in a single layer in a 200°F oven.)

*Nutritional information per classic waffle:*

*Calories 261 (40% from fat) • carb. 33g • pro. 6g  
fat 12g • sat. fat 2g • chol. 28mg • sod. 296mg  
calc. 93mg • fiber 1g*

*Nutritional information per Belgian waffle:*

*Calories 348 (40% from fat) • carb. 45g • pro. 8g  
fat 16g • sat. fat 2g • chol. 37mg • sod. 394mg  
calc. 124mg • fiber 1g*

## Mexican Street Corn Waffles

Bursting with sweet, snappy kernels, this fun riff on elote is perfect when corn is at its peak.

Makes 7 classic-style waffles  
or 5 Belgian-style waffles

- ⅓ cup plus 2 teaspoons vegetable oil, divided**
- 3 ears corn, husked, kernels cut from cobs (about 1½ to 2 cups)**
- ¾ cup unbleached all-purpose flour**
- ½ cup masa harina\***
- ½ cup yellow cornmeal**
- 1 tablespoon granulated sugar**
- 1 teaspoon baking powder**
- ½ teaspoon baking soda**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 1½ cups low-fat buttermilk**
- 2 large eggs**

**To finish waffles:**

**Lime Crema (recipe follows)**

- 1 cup crumbled cotija cheese**
- Ground chipotle powder, for sprinkling**
- Chopped fresh cilantro and lime wedges, for serving**

1. In a medium to large skillet, heat the 2 teaspoons of vegetable oil over medium-high heat. When the oil is hot and shimmering, add the corn and cook without stirring until lightly charred on one side, 2 to 3 minutes. Turn the kernels over and cook for an additional minute until crisp and tender. Remove from the heat and reserve.
2. Whisk together the dry ingredients in a large bowl. In a separate bowl, whisk the buttermilk, eggs, and remaining vegetable oil to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until mostly smooth. Fold in the reserved corn kernels.

- Secure the desired waffle plates in the waffle maker. Preheat the waffle maker to the desired setting; use a higher setting is recommended for crisp waffles. The waffle maker will beep to indicate it is ready to use.
- Pour the recommended amount of batter, depending on whether Belgian- or classic-style waffles are being prepared, onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker, but do not lock. The waffle is done when the ready-for-use indicator beeps. Carefully open the waffle maker and remove the baked waffle. Repeat with the remaining batter.
- Drizzle (or pipe, for a restaurant-style presentation) some Lime Crema on each waffle and top with some of the cotija cheese. Sprinkle with ground chipotle and cilantro. Serve immediately.

\* Masa harina is a finely ground flour made from dried corn soaked in lime water and is traditionally used for making corn tortillas. It is available in most grocery stores.

*Nutritional information per classic waffle (without crema and cheese):* Calories 287 (57% from fat) carb. 34g • pro. 8g • fat 14g • sat. fat 2g • chol. 56mg sod. 536mg • calc. 85mg • fiber 3g

*Nutritional information per Belgian waffle (without crema and cheese):* Calories 402 (42% from fat) carb. 48g • pro. 11g • fat 19g • sat. fat 3g • chol. 79mg sod. 750mg • calc. 119mg • fiber 4g

## Lime Crema

Makes about ½ cup

- ½ cup mayonnaise**
  - 2 tablespoons sour cream**
  - 2 teaspoons fresh lime juice**
  - ¼ teaspoon finely grated lime zest**
  - ¼ teaspoon granulated sugar**
- In a small bowl, whisk together all of the ingredients. Taste and adjust seasoning, adding more lime juice or zest as desired.

*Nutritional information per serving (1 tablespoon):*  
Calories 75 (97% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 8g sat. fat 1g • chol. 6mg • sod. 51mg • calc. 3mg • fiber 0g

## Jalapeño Popper Waffles

A savory waffle that's not just for game day.

Makes about 8 classic-style waffles or 4 Belgian-style waffles

- 1½ cups unbleached all-purpose flour**
- ¼ cup yellow cornmeal**
- 1 tablespoon granulated sugar**
- 1½ teaspoons baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¾ cup low-fat buttermilk**
- ¾ cup club soda\***
- 2 large eggs**
- 6 tablespoons (¾ stick) unsalted butter, melted and cooled slightly**
- ¾ cup sliced pickled jalapeño peppers, drained**
- 1 cup shredded sharp Cheddar cheese, preferably yellow**
- Spreadable cream cheese and maple syrup, for serving**

- Whisk together the dry ingredients in a large bowl. In a separate bowl, whisk the buttermilk, club soda, eggs, and melted butter to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until mostly smooth.
- Secure the desired waffle plates in the waffle maker. Preheat the waffle maker to the desired setting; a higher setting is recommended for crisp waffles. The waffle maker will beep to indicate it is ready to use.
- Pour the recommended amount of batter, depending on whether Belgian- or classic-style waffles are being prepared, onto the center of the bottom waffle plate. Top the batter with 2 to 3 tablespoons of the jalapeño slices and 3 to 4 tablespoons of the shredded Cheddar. Close the waffle maker, but do not lock. The waffle is done when the ready-for-use indicator beeps. Carefully open the waffle maker and remove the baked waffle. Repeat with the remaining batter.
- For best results, serve waffles immediately with a schmear of cream cheese and maple syrup, if desired.

- \* The carbonation in club soda aerates the batter and makes the finished waffles extra light.

*Nutritional information per classic waffle:*

Calories 243 (51% from fat) • carb. 22g • pro. 7g  
fat 14g • sat. fat 8g • chol. 89mg • sod. 679mg  
calc. 123mg • fiber 1g

*Nutritional information per Belgian waffle:*

Calories 485 (51% from fat) • carb. 45g • pro. 14g  
fat 27g • sat. fat 17g • chol. 178mg • sod. 1357mg  
calc. 246mg • fiber 3g

## Loaded Tater Tot Waffles

Use the classic waffle plates to turn tater tots into a flavorful savory waffle. The bacon-ranch combo is guaranteed to be a hit!

Makes 6 classic waffles, enough for 24 appetizer or side servings

- 2 pounds frozen tater tots, thawed**
- 6 slices bacon (about 6 ounces), cooked, roughly chopped, and bacon fat reserved**
- 1 cup shredded sharp Cheddar cheese**
- $\frac{2}{3}$  cup bacon grease and/or grapeseed or vegetable oil (the two can be mixed to reach  $\frac{2}{3}$  cup)**
- Ranch Dressing (recipe follows)**
- 2 scallions, white and green parts, roughly chopped**

1. In a large mixing bowl, use your hands to break up the tots. Add the bacon and cheese, and mix to combine.
2. Secure the classic waffle plates in the waffle maker. Preheat the waffle maker on the highest setting. The waffle maker will beep to indicate it is ready to use.
3. Brush the waffle plates with the reserved bacon fat. Pack the provided batter cup with the tot mixture, and then transfer to the center of the bottom plate. Carefully press and spread the mixture, staying 1 inch from the edge. Press firmly to close the waffle maker, but not forcing to lock the unit. Cook the waffle until golden brown and crispy, 6 to 8 minutes (do not use the beep indicators to determine the doneness of this waffle—use an external timer). When ready, carefully remove the cooked waffle. Repeat with the remaining mixture.

4. Drizzle about 3 tablespoons of the Ranch Dressing over each waffle and sprinkle with chopped scallions. Serve immediately. To serve as an appetizer or side, use a sharp knife to cut waffles into quarters and arrange on a large platter with the dressing in a serving bowl or drizzled on top. Garnish with chopped scallions and serve.

*Nutritional information per half waffle (without dressing):*

Calories 238 (62% from fat) • carb. 18g • pro. 4g  
fat 16g • sat. fat 5g • chol. 18mg • sod. 879mg  
calc. 68mg • fiber 2g

## Ranch Dressing

Makes about  $\frac{3}{4}$  cup

- $\frac{1}{4}$  **cup buttermilk**
- $\frac{1}{4}$  **cup mayonnaise**
- $\frac{1}{4}$  **cup sour cream**
- $\frac{3}{4}$  **teaspoon fresh lemon juice**
- 1 garlic clove, finely grated**
- $\frac{1}{4}$  **teaspoon onion powder**
- $\frac{1}{2}$  **teaspoon kosher salt**
- $\frac{1}{4}$  **teaspoon freshly ground black pepper**
- Pinch cayenne pepper**
- 1 teaspoon each finely chopped chives, dill, and parsley**

1. In a small bowl, whisk together all of the ingredients. Taste and adjust seasoning as desired.

*Nutritional information per serving (1½ tablespoons):*

Calories 312 (68% from fat) • carb. 16g • pro. 7g  
fat 21g • sat. fat 7g • chol. 31mg • sod. 755mg  
calc. 121mg • fiber 1g

## Chicken and Waffles

This is a Southern staple that you can easily make at home. The chicken is best when marinated overnight, but if you are in a hurry, you can marinate it for a minimum of 3 hours.

Makes 8 servings

- 2 cups low-fat buttermilk**
- 1 tablespoon hot sauce**
- 1 tablespoon Dijon-style mustard**
- 1½ teaspoons kosher salt, divided**
- 1½ teaspoons freshly ground black**

- pepper, divided**
- 8 boneless, skinless chicken breasts (about 1½ pounds), pounded thin**
- 2 cups unbleached all-purpose flour**
- 1½ teaspoons baking powder**
- 1 teaspoon paprika**
- Oil for frying (such as vegetable, canola, or peanut)**
- 4 prepared Jalapeño Popper Waffles (page 13), kept warm**
- Maple syrup, for serving**

1. In a medium nonreactive bowl, stir together the buttermilk, hot sauce, mustard, 1 teaspoon of the salt, and 1 teaspoon of the pepper. Add the chicken and coat well. Refrigerate for at least 3 hours, preferably overnight.
2. In a shallow mixing bowl, combine the flour, baking powder, paprika, and remaining salt and pepper.
3. Preheat a Cuisinart® Deep Fryer to 375°F.\* While the oil is heating, line a baking sheet with paper towels and insert a cooling rack inside the pan; reserve.
4. While the oil is heating, remove the chicken from the buttermilk mixture, and lightly coat each chicken piece evenly with the flour mixture, tapping away any excess.
5. Fry the chicken in batches, about 3 minutes per side. The internal temperature of the chicken should register 170°F. Transfer to the prepared cooling rack.
6. To serve, quarter each waffle and serve 2 quarters with one piece of fried chicken and maple syrup on the side.

\* If you do not have a deep fryer, the chicken can easily be fried on the stovetop. In a large sauté pan, add about 1 inch of oil and set the pan over medium-high heat. With a deep-fat thermometer clipped to the side of the pan, heat the oil to 375°F. Fry the chicken in batches, about 2 pieces at a time. Don't crowd the pot, or the oil will cool down too much and not fry well. Fry, flipping once, until the chicken is nicely browned, about 4 minutes per batch. The chicken should have an internal temperature of 170°F. Transfer the chicken to the prepared cooling rack.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 486 (56% from fat) • carb. 27g • pro. 26g  
fat 30g • sat. fat 10g • chol. 144mg • sod. 1276mg  
calc. 153mg • fiber 2g*

## Belgian Cinnamon Roll Waffles

Use the Belgian waffle plates to turn store-bought puff pastry into irresistibly sweet and flaky cinnamon rolls. They're so easy to make that you can enjoy them any time!

Makes 2 Belgian waffles, 8 individual "rolls"

- ½ cup packed dark brown sugar**
- 1 tablespoon ground cinnamon**
- Pinch kosher salt**
- 1 package (17.3 ounces/2 sheets) frozen puff pastry, thawed overnight in the refrigerator**
- All-purpose flour, as needed**
- 4 tablespoons (½ stick) unsalted butter, softened**
- Water, for brushing**

## Simple Icing

Makes about ¾ cup

- 1 cup confectioners' sugar, sifted**
  - 1 tablespoon unsalted butter, melted**
  - 2 tablespoons whole milk**
1. In a small bowl, combine the brown sugar, cinnamon, and salt.
  2. Unfold one sheet of the puff pastry onto a lightly floured surface and dust the top with flour. Use a rolling pin to roll out the sheet to a 10-by-12-inch rectangle. Spread the dough with 2 tablespoons of the softened butter, leaving a ½-inch border at the top edge. Sprinkle half of the cinnamon-sugar mixture evenly over the top and gently press to adhere. Brush the border with water.
  3. Use a pastry wheel to cut the sheet into 8 equal strips. Tightly roll one strip away from you and pinch the end to seal. Place the roll on top of another strip, and tightly roll away from you, again pinching an end to seal. Continue to build on the first roll with the remaining strips until you have a large cinnamon roll. Place between two sheets of

---

parchment or waxed paper and gently press or roll into a 6-inch circle, being careful to keep the spiral shape. Repeat with the second puff pastry sheet and remaining ingredients. Place the rolls in the refrigerator to chill for 15 minutes.

4. Secure the Belgian waffle plates in the waffle maker. Preheat the waffle maker on Setting 5. The waffle maker will beep to indicate it is ready to use. While the waffle maker preheats, in a small bowl, whisk together the ingredients for the icing until smooth.
5. Place the first roll onto the bottom waffle plate. Press firmly to close the waffle maker but do not attempt to lock. Cook the waffle until deep golden brown, 6 to 8 minutes. When ready, carefully remove the baked waffle. Repeat with the remaining roll.
6. Drizzle icing over each waffle. Use a sharp knife to cut the waffles into quarters to create 8 individual "rolls." Serve warm.

*Nutritional information per quarter waffle, or cinnamon "roll" (accounts for about 1½ tablespoons of icing) :  
Calories 420 (50% from fat) • carb. 49g • pro. 5g  
fat 24g • sat. fat 9g • chol. 19mg • sod. 302mg  
calc. 13mg • fiber 1g*

## Brownie Waffle Ice Cream Sundaes

As if a chocolate waffle is not decadent enough, we take the indulgence a step further by topping it with a scoop of vanilla ice cream, chocolate sauce, and whipped cream.

Makes 8 waffle sundaes

- 1¼ cups unbleached all-purpose flour
- ⅓ cup unsweetened cocoa powder
- ¼ cup granulated sugar
- ½ teaspoon baking powder
- ¼ teaspoon baking soda
- ¼ teaspoon kosher salt
- 1⅓ cups low-fat buttermilk
- 2 large eggs
- ¼ cup coconut oil, melted and cooled, or vegetable oil
- ½ teaspoon pure vanilla extract

- ½ cup mini semi-sweet chocolate chips
  - ½ cup chopped toasted walnuts
- To finish waffles:**
- 1½ cups vanilla ice cream
  - ½ cup chocolate sauce
  - ⅔ cup whipped cream

1. Sift the flour, cocoa powder, sugar, baking powder, baking soda, and salt into a large mixing bowl and whisk to combine. In a separate bowl, whisk together the buttermilk, eggs, oil, and vanilla until combined. Add the liquid ingredients to the dry and mix until just combined. Fold in the chocolate chips and walnuts.
2. Secure the Belgian waffle plates in the waffle maker. Preheat the waffle maker to the desired setting; these waffles turn out best on setting 4 or 5 due to their soft texture. The waffle maker will beep to indicate it is ready to use.
3. Pour the recommended amount of batter, onto the center of the bottom waffle plate. Close the waffle maker, but do not lock. The waffle is done when the ready-for-use indicator beeps. Carefully open the waffle maker and remove the baked waffle. Repeat with the remaining batter.
4. Separate the waffles into 4 sections - or quarters. Arrange two sections on a plate or in a shallow bowl and then top with a scoop of ice cream, a drizzle of chocolate sauce, and a dollop of whipped cream. Serve immediately.

*Nutritional information per waffle sundae:  
Calories 515 (51% from fat) • carb. 54g • pro. 9g  
fat 29g • sat. fat 12g chol. 113mg • sod. 118mg  
calc. 118mg • fiber 2g*



---

## Cinnamon Sugar Butter

This sweet butter is an obvious match for warm waffles, but is also a simple way to make the most scrumptious cinnamon toast!

Makes ½ cup butter

**8      tablespoons (1 stick) unsalted butter,  
room temperature and cut into  
1-inch pieces**

**2      tablespoons confectioners' sugar,  
sifted**

**1      teaspoon ground cinnamon**

**Pinch kosher salt**

1. Put all the ingredients into a Cuisinart® Food Processor or Mini Chopper fitted with the metal chopping blade. Pulse a few times and then process on low until the mixture is very creamy, stopping to scrape down the bowl as necessary.
2. Taste and adjust seasoning and sweetener as desired.
3. Serve at room temperature. Store the butter in an airtight container in the refrigerator for up to 2 weeks. It can also be wrapped well with plastic wrap and frozen for up to 3 months.

*Nutritional information per serving (1 tablespoon):  
Calories 108 (92% from fat) • carb. 2g • pro. 0g  
fat 11g • sat. fat 7g • chol. 30mg • sod. 18mg  
calc. 2mg • fiber 0g*

## Blueberry Maple Syrup

A great change-up from regular maple syrup – the syrup adds nice color to any breakfast plate. In addition to topping waffles, the syrup is delicious over vanilla ice cream.

Makes about 2 cups (1½ cups if strained)

**1      cup pure maple syrup**

**1½    cups fresh blueberries**

**Pinch kosher salt**

**Pinch orange zest (optional)**

1. Put all ingredients in a small saucepan set over medium heat. Bring to a boil and then reduce heat to maintain a strong simmer to allow the mixture to thicken slightly, about 5 minutes.

2. Strain, if desired, and serve warm. Store the syrup in an airtight container in the refrigerator for up to 1 week.

*Nutritional information per serving (2 tablespoons):*

*Calories 60 (1% from fat) • carb. 15g • pro. 0g  
fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 11mg  
calc. 21mg • fiber 0g*





---

©2022 Cuisinart  
Glendale, AZ 85307  
Printed in China  
22CE082325

IB-17558-ESP

# Cuisinart®

## MANUAL DE INSTRUCCIONES & LIBRO DE RECETAS



Waflera/Gofrera 2 en 1 con placas intercambiables Cuisinart®

**Serie WAF-RP10**

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

---

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas o los botones/perillas/diales.
3. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, **NO SUMERJA EL CABLE, EL ENCHUFE, NI EL APARATO** en agua u otros líquidos.
4. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños.
5. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de una caída/caída al agua; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
8. No lo use en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Solo use este aparato para el uso previsto.
12. Siempre desenchufe el aparato después del uso.

13. Para desconectar el aparato de manera segura en cualquier momento, desenchufe el cable.
14. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
15. **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/REEMPLAZADA POR EL USUARIO.**
16. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

### USO DE ALARGADORES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usarse un cable alargador/de extensión, pero con cuidado.

La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

---

## **AVISO:**

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarlo.

Se recomienda conservar el material de embalaje y el manual de instrucciones para su uso futuro.

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie la carcasa con un paño húmedo y lave las placas removibles para quitar el polvo acumulado durante el transporte.

## **ÍNDICE**

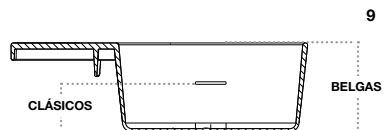
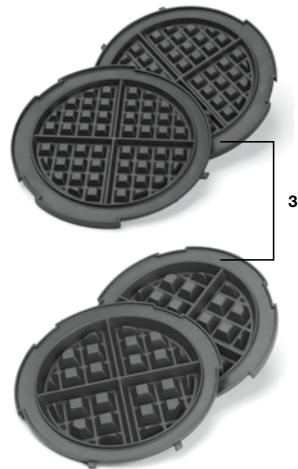
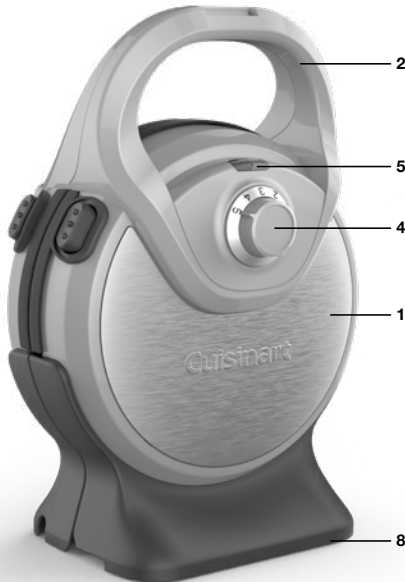
Medidas de seguridad importantes . . . . .	2
Antes del primer uso . . . . .	3
Piezas y características . . . . .	4
Instrucciones de ensamblaje . . . . .	5
Instrucciones de uso . . . . .	5
Limpieza y mantenimiento . . . . .	5
Almacenamiento . . . . .	6
Consejos para preparar waffles/gofres perfectos . . . . .	6
Garantía . . . . .	7
Recetas . . . . .	8

## **ANTES DEL PRIMER USO**

Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a su carcasa. Compruebe que todas las piezas descritas en la sección “PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS” están incluidas.

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1. Carcasa** – Elegante carcasa de acero inoxidable cepillado con logotipo Cuisinart estampado.
- 2. Asa de la tapa** – Con seguro para un almacenamiento práctico.
- 3. Placas antiadherentes removibles y aptas para lavavajillas con botón de liberación**
  - Un set de placas de 6 in (15 cm) para waffles/gofres belgas de 1 in (2.5 cm) de espesor.
  - Un set de placas de 6 in (15 cm) para waffles/gofres clásicos de ½ in (1 cm) de espesor.
- 4. Perilla de control de temperatura**  
Con cinco opciones de temperatura.
- 5. Indicadores luminosos** – La luz roja indica que el aparato está encendido y calentándose; la luz verde indica que el aparato está listo para cocinar y que el waffle/gofre está cocinado.
- 6. Señal sonora (no ilustrada)** – Indica que las placas han llegado a la temperatura seleccionada. También indica cuando el waffle/gofre esté cocinado.
- 7. Espacio para guardar el cable (no ilustrado)** – El cable se enrolla alrededor de la base del aparato.
- 8. Pies de goma** – Mantienen el aparato estable, sin dejar marcas en la encimera.
- 9. Vaso medidor** – Permite medir y verter la cantidad precisa de mezcla de forma fácil y limpia, para preparar waffles/gofres perfectos. Cuenta con líneas que indican la cantidad de mezcla recomendada para preparar waffles/gofres belgas o clásicos.
- 10. Sin BPA (no ilustrado)** – Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).





---

# INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

## Instalación de las placas:

1. Coloque el aparato (en posición horizontal) sobre una superficie limpia y plana.
2. Si las placas están con seguro, abra el seguro. A continuación, abra las placas, levantando el asa.
3. Instalar el set de placas deseadas, una placa a la vez. Importante: Nunca mezcle placas de sets distintos.

**NOTA:** Todas las placas pueden ser instaladas arriba o abajo.

4. Localice las muescas en la parte trasera de la carcasa. Incline la placa y alinee las patitas en la parte trasera de la misma con las muescas en la carcasa. Introduzca la parte trasera de la placa debajo de las muescas, y luego presione la parte delantera de la placa hacia abajo; la placa se bloqueará.

## Remoción de las placas:

1. Coloque el aparato en posición horizontal. Localice los botones de liberación de las placas en el costado derecho de la carcasa. Presione firmemente el botón de liberación de la placa; la placa se liberará ligeramente de la base.
2. Sosteniendo la placa con ambas manos, deslícela fuera de las muescas en la carcasa y retírela.
3. Retire la segunda placa de la misma manera, presionando el otro botón de liberación.

# INSTRUCCIONES DE USO

1. Instale las placas deseadas, como se describe en la sección "INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE".
2. Enchufe el cable en una toma de corriente.
3. Gire la perilla de control de temperatura para ajustar la temperatura al nivel deseado.



**NOTA:** Véase la sección "CONSEJOS PARA PREPARAR WAFFLES/GOFRES PERFECTOS" en la página siguiente para consejos sobre cómo elegir la temperatura perfecta para preparar waffles/gofres a su gusto.

4. La luz roja se encenderá, lo que indica que el aparato se está calentando. Permita que el aparato se caliente con las placas cerradas. Cuando las placas estén listas, la luz verde se encenderá y el aparato emitirá un pitido. Ahora, está listo/a para empezar.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después de terminar, desenchufe el aparato. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo.

Retire las placas, presionando los botones de liberación de las mismas. Importante: Permita que las placas se enfríen por un mínimo de 30 minutos antes de retirarlas. Lave las placas a mano o en el lavavajillas. No use utensilios de metal, como cuchillos o tenedores, para limpiar las placas. Tampoco use estropajos metálicos; esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

Limpie la carcasa del aparato con un paño suave seco. Nunca use limpiadores ni estropajos abrasivos.

**NUNCA SUMERJA EL CABLE, EL ENCHUFE, NI EL APARATO EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.**

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico de servicio autorizado.

---

## ALMACENAMIENTO

Guarde el aparato con el cable envuelto de forma segura alrededor de la parte inferior de la base. Para un almacenamiento compacto, ponga seguro a las placas y guarde el aparato en posición vertical.

## CONSEJOS PARA PREPARAR WAFFLES/ GOFRES PERFECTOS

- Nuestros waffles/gofres de suero de leche son un libro en blanco para probar sus sabores favoritos. A los niños les encantará un “pastel de cumpleaños” de waffles/gofres con granas multicolor. Frutas frescas o deshidratadas/secas son una opción saludable para añadir a la mezcla. Para los amantes del chocolate, chocolate picado o mini chispas de chocolate añaden una deliciosa nota a casi cualquier base de waffles/gofres dulces. Se recomienda agregar un máximo de ½ taza de ingredientes extras, y cubrirlos con un poco de harina antes de incorporarlos a la mezcla.
- El ajuste de temperatura n.º 1 producirá waffles/gofres claros. El ajuste n.º 5 producirá waffles/gofres oscuros. Pruebe varios ajustes para determinar cuál produce waffles/gofres a su gusto. Para preparar waffles/gofres bien dorados, se recomienda usar el ajuste n.º 4 o 5.
- Se recomienda usar el vaso medidor provisto para medir la mezcla en verterla en la placa.
  - Para preparar waffles/gofres clásicos: Llene el vaso medidor hasta la línea en el costado del mismo.
  - Para preparar waffles/gofres belgas: Llene el vaso medidor hasta arriba.
- Para una variación divertida, use waffles/gofres como “pan” para preparar panini (recomendamos una receta simple, como nuestros waffles/gofres de suero de mantequilla ligeros como el aire). Coloque un waffle/gofre cocinado en la waflera/gofrera precalentada y cúbralo con los ingredientes del sándwich. Coloque otro waffle/gofre cocinado encima y cierre las placas para prensar y calentar su sándwich.
- Para que los waffles/gofres sean uniformes, vierta la mezcla en el centro de la placa y espárzala uniformemente hacia los bordes con una espátula a prueba de calor, hasta cubrir toda la superficie de la placa.
- Los waffles/gofres son mejores recién hechos. Sin embargo, puede mantenerlos calientes en un horno precalentado en 200 °F (100 °C). Coloque los waffles/gofres en una bandeja para hornear, o en una rejilla apta para el horno colocada en la bandeja, cerciorándose de no apilar ni superponerlos. Si se apilan o se cubren, se creará condensación y los waffles/gofres se empañarán.
- Los waffles/gofres que sobren pueden envolverse y congelarse para su uso futuro. Para congelar los waffles/gofres: Deje que se enfríen por completo. Use papel encerado para mantenerlos separados y colóquelos en una bolsa hermética. Para recalentar los waffles/gofres congelados: Calientelos en una tostadora o un horno tostador.

---

# GARANTÍA

## Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee una waflera/ Gofrera 2 en 1 con placas intercambiables de Cuisinart® que haya sido comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que haya sido usado para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

## RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden devolver el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el

producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

## GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, visítenos en <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

**Importante:** Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al centro de atención al cliente de Cuisinart, al 1-800-726-0190, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún está bajo garantía.

# RECETAS

Waffles/Gofres de suero de leche ligeros como el aire . . . . .	8
Waffles/Gofres de banana y nueces . . . . .	9
Waffles/Gofres de limón y jengibre . . . . .	9
Waffles/Gofres de calabaza con especias . . . . .	10
Waffles/Gofres multigranos . . . . .	11
Waffles/Gofres de centeno con arándanos azules . . . . .	11
Waffles/Gofres sin gluten . . . . .	12
Waffles/Gofres de maíz dulce al estilo mejicano . . . . .	13
Crema de lima/limón verde . . . . .	13
Waffles/Gofres de jalapeño . . . . .	14
Waffles/Gofres de “Tater Tots” con tocino . . . . .	14
Aderezo “ranch” casero . . . . .	15
Waffles/Gofres con pollo frito . . . . .	15
Waffles/Gofres belgas “rollos de canela” . . . . .	16
Glaseado de azúcar simple . . . . .	16
Waffles/Gofres estilo “brownies” con helado y salsa de chocolate . . . . .	17
Mantequilla de azúcar y canela . . . . .	18
Jarabe de arce con arándanos . . . . .	18

## Waffles/Gofres de suero de leche ligeros como el aire

El nombre lo dice todo.

Rinde aprox. 8 waffles/gofres belgas o 4 waffles/gofres clásicos

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 2 cucharadas (15 g) de harina de maíz amarilla**
- 2 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- 1 cucharadita de polvo de hornear**

- ¾ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- 2½ tazas (615 g) de suero de leche bajo en grasa**
- 2 huevos grandes**
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, derretida y ligeramente enfriada**
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- ½ cucharadita de ralladura de limón o de naranja (opcional)**
- Jarabe de arce/maple, para servir**

- Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para revolver. En otro tazón, colocar el suero de leche, los huevos, la mantequilla, la vainilla y la ralladura; batir para combinar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos y batir hasta obtener una mezcla casi suave.
- Instalar las placas deseadas en la waflera/gofrera. Precalentar la waflera/gofrera al nivel deseado. El aparato emitirá un pitido cuando esté listo para su uso.
- Verter la cantidad recomendada de mezcla en el centro de la placa inferior, dependiendo del tipo de waffles/gofres preparados. Cerrar la tapa, sin ponerle seguro. El aparato emitirá un pitido al final de la cocción. Abrir con cuidado las placas y retirar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
- Los waffles/gofres son mejores servidos recién cocinados, con jarabe de arce/maple si desea. Si no los va a comer de inmediato, manténgalos calientes en el horno precalentado a 200 °F (100 °C), sobre una rejilla.

*Información nutricional por waffle/gofre clásico:*  
Calorías 246 (37 % de grasa) • Carbohidratos 31 g  
Proteínas 7 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 7 g  
Colesterol 72 mg • Sodio 466 mg  
Calcio 96 mg • Fibra 1 g

*Información nutricional por waffle/gofre belga:*  
491 (37 % de grasa) • Carbohidratos 61 g  
Proteínas 15 g • Grasa 20 g Grasa saturada 14 g  
Colesterol 144 mg • Sodio 933 mg  
Calcio 192 mg • Fibra 1 g

---

# Waffles/Gofres de banana y nueces

Estos waffles/gofres tienen el mismo sabor clásico que un pan de banana tibio.

Rinde 7 waffles/gofres belgas o 5 waffles/gofres clásicos

- 1 **taza (125 g) de harina común**
  - 1/2 **taza (60 g) de harina de trigo integral**
  - 2 **cucharadas (15 g) de harina de maíz amarilla**
  - 1/4 **taza llena (50 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
  - 1 **cucharadita de polvo de hornear**
  - 1/2 **cucharadita de bicarbonato de sodio**
  - 3/4 **cucharadita de sal kosher**
  - 1/4 **cucharadita de canela en polvo**
  - 1 **taza (245 g) de suero de leche ("buttermilk")**
  - 2 **huevos grandes**
  - 1/4 **taza + 2 cucharadas (90 ml) de aceite de coco, derretido y enfriado (también puede usar aceite vegetal)**
  - 1 1/2 **cucharaditas de extracto natural de vainilla**
  - 2 **bananas medianas, aplastadas**
  - 1/2 **taza (60 g) de nueces tostadas picadas**
  - 1/2 **taza (40 g) de chispas de chocolate semidulce**
- Mantequilla suave y jarabe de arce/maple, para servir**

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para revolver. En otro tazón, colocar el suero de leche, los huevos, el aceite y la vainilla; batir para combinar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos y batir hasta obtener una mezcla casi suave. Incorporar las bananas aplastadas, las nueces y las chispas de chocolate.
2. Instalar las placas deseadas en la waflera/gofrera. Precalentar la waflera/gofrera al nivel de temperatura deseado (se recomienda usar el nivel 4 o 5 para que conserven su textura suave). El aparato emitirá un pitido cuando esté listo para su uso.

3. Verter la cantidad recomendada de mezcla en el centro de la placa inferior, dependiendo del tipo de waffles/gofres preparados. Cerrar la tapa, sin ponerle seguro. El aparato emitirá un pitido al final de la cocción. Abrir con cuidado las placas y retirar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
4. Para mejores resultados, servir los waffles/gofres inmediatamente con mantequilla suave y jarabe de arce/maple.

*Información nutricional por waffle/gofre clásico:*  
Calorías 427 (48 % de grasa) • Carbohidratos 48 g  
Proteínas 9 g • Grasa 24 g • Grasa saturada 5 g  
Colesterol 55 mg • Sodio 437 mg  
Calcio 70 mg • Fibra 3 g

*Información nutricional por waffle/gofre belga:*  
Calorías 598 (48 % de grasa) • Carbohidratos 67 g  
Proteínas 13 g • Grasa 33 g • Grasa saturada 7 g  
Colesterol 77 mg • Sodio 612 mg  
Calcio 98 mg • Fibra 5 g

## Gofres de limón y jengibre

Estos waffles/gofres dulces y ácidos combinan perfectamente con nuestro jarabe de arce con arándanos (página 18).

Rinde 8 waffles/gofres belgas o 6 waffles/gofres clásicos

- 2 **tazas (250 g) de harina común**
  - 2 **cucharadas (15 g) de harina de maíz amarillo**
  - 2 **cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
  - 1 **cucharadita de polvo de hornear**
  - 3/4 **cucharadita de bicarbonato de sodio**
  - 3/4 **cucharadita de sal kosher**
  - 2 1/2 **tazas (615 g) de suero de leche bajo en grasa**
  - 2 **huevos grandes**
  - 6 **cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, derretida y ligeramente enfriada**
  - 2 **cucharaditas de extracto natural de vainilla**
  - 1 **cucharada de ralladura fina de limón**
  - 2 **cucharadas de jugo de limón fresco**
  - 1/4 **taza (30 g) de jengibre cristalizado picado**
- Jarabe de arce/maple, para servir**

- Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para revolver. En otro tazón, colocar el suero de leche, los huevos, la mantequilla, la vainilla, la ralladura y el jugo de limón; batir para combinar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla casi suave (no importa si quedan grumos). Incorporar uniformemente el jengibre cristalizado.
- Instalar las placas deseadas en la waflera/gofrera. Precalentar la waflera/gofrera al nivel deseado. El aparato emitirá un pitido cuando esté listo para su uso.
- Verter la cantidad recomendada de mezcla en el centro de la placa inferior, dependiendo del tipo de waffles/gofres preparados. Cerrar la tapa, sin ponerle seguro. El aparato emitirá un pitido al final de la cocción. Abrir con cuidado las placas y retirar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
- Los waffles/gofres son mejores servidos recién cocinados, con jarabe de arce/maple si desea.  
Si no los va a comer de inmediato, manténgalos calientes en el horno precalentado a 200 °F (100 °C), sobre una rejilla.

*Información nutricional por waffle/gofre clásico:*

Calorías 257 (38 % de grasa) • Carbohidratos 32 g  
Proteínas 8 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 7 g  
Colesterol 74 mg • Sodio 408 mg  
Calcio 114 mg • Fibra 1 g

*Información nutricional por waffle/gofre belga:*

Calorías 343 (38 % de grasa) • Carbohidratos 43 g  
Proteínas 10 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 10 g  
Colesterol 98 mg • Sodio 544 mg  
Calcio 152 mg • Fibra 1 g

## Waffles/Gofres de calabaza con especias

¡Disfrute de los sabores del otoño durante todo el año con estos deliciosos waffles/gofres!

Rinde aprox. 8 waffles/gofres belgas o 4 waffles/gofres clásicos

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 2 cucharadas (15 g) de harina de maíz amarilla**
- 2 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**

- 1 cucharada de especia de tarta de calabaza (“pumpkin pie spice”)**
- 1 cucharadita de polvo de hornear**
- ¾ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 2½ tazas (615 g) de suero de leche bajo en grasa**
- 2 huevos grandes**
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, derretida y ligeramente enfriada**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- Crema batida para servir**
- Nuez moscada recién rallada, para servir**

- Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para revolver. En otro tazón, colocar el suero de leche, los huevos, la mantequilla y la vainilla; batir para combinar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos y batir hasta obtener una mezcla casi suave.
- Instalar las placas deseadas en la waflera/gofrera. Precalentar la waflera/gofrera al nivel deseado. El aparato emitirá un pitido cuando esté listo para su uso.
- Verter la cantidad recomendada de mezcla en el centro de la placa inferior, dependiendo del tipo de waffles/gofres preparados. Cerrar la tapa, sin ponerle seguro. El aparato emitirá un pitido al final de la cocción. Abrir con cuidado las placas y retirar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
- Los waffles/gofres son mejores servidos recién cocinados, con una cucharada de crema batida y una pizca de nuez moscada recién rallada. Si no los va a comer de inmediato, manténgalos calientes en el horno precalentado a 200 °F (100 °C), sobre una rejilla.

*Información nutricional por waffle/gofre clásico:*

Calorías 246 (37 % de grasa) • Carbohidratos 31 g  
Proteínas 7 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 7 g  
Colesterol 72 mg • Sodio 466 mg  
Calcio 96 mg • Fibra 1 g

*Información nutricional por waffle/gofre belga:*

Calorías 491 (37 % de grasa) • Carbohidratos 61 g  
Proteínas 15 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 14 g  
Colesterol 144 mg • Sodio 933 mg  
Calcio 192 mg • Fibra 1 g

---

# Waffles/Gofres multigranos

Una mezcla sabrosa de granos enteros. Sírvalos con frutas frescas en vez de jarabe.

Rinde aprox. 8 waffles/gofres belgas o 6 waffles/gofres clásicos

- 1 taza (120 g) de harina de trigo integral**
- 1/2 taza (60 g) de harina común**
- 1/4 taza (30 g) de harina de almendras o almendras molidas**
- 1/4 taza (20 g) de copos de avena**
- 2 cucharadas (15 g) de harina de maíz amarilla**
- 2 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- 1 cucharadita de polvo de hornear**
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1/2 cucharadita de sal kosher**
- 1/2 cucharadita de canela en polvo**
- 2 tazas (490 g) de suero de leche ("buttermilk")**
- 2 huevos grandes**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1/2 taza (120 ml) de aceite vegetal**

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para revolver. En otro tazón, colocar el suero de leche, los huevos y la vainilla; batir para combinar, añadiendo lentamente el aceite. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos y batir hasta obtener una mezcla casi suave.
2. Instalar las placas deseadas en la waflera/gofrera. Precalentar la waflera/gofrera al nivel deseado. El aparato emitirá un pitido cuando esté listo para su uso.
3. Verter la cantidad recomendada de mezcla en el centro de la placa inferior, dependiendo del tipo de waffles/gofres preparados. Cerrar la tapa, sin ponerle seguro. El aparato emitirá un pitido al final de la cocción. Abrir con cuidado las placas y retirar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
4. Los waffles/gofres son mejores servidos recién cocinados. Si no los va a comer de

inmediato, manténgalos calientes en el horno precalentado a 200 °F (100 °C), sobre una rejilla.

*Información nutricional por waffle/gofre clásico:*

*Calorías 295 (54 % de grasa) • Carbohidratos 27 g  
Proteínas 8 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 3 g  
Colesterol 50 mg • Sodio 309 mg  
Calcio 89 mg • Fibra 3 g*

*Información nutricional por waffle/gofre belga:*

*Calorías 394 (54 % de grasa) • Carbohidratos 46 g  
Proteínas 10 g • Grasa 24 g • Grasa saturada 3 g  
Colesterol 67 mg • Sodio 412 mg  
Calcio 118 mg • Fibra 4 g*

# Waffles/Gofres de centeno con arándanos azules

La harina de centeno añade una complejidad inesperada a estos waffles/gofres con levadura.

Rinde aprox. 8 waffles/gofres belgas o 4 waffles/gofres clásicos

- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, en cubos**
- 1 1/2 tazas (355 ml) de leche entera fría**
- 1 taza (125 g) de harina común**
- 1 taza (125 g) de harina de centeno tostada\***
- 1 1/2 cucharaditas de levadura instantánea**
- 2 cucharadas de azúcar moreno**
- 3/4 cucharadita de sal kosher**
- 1/4 cucharadita de cardamomo en polvo (opcional)**
- 2 huevos grandes**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1 1/2 tazas (200 g) de arándanos azules frescos + un poco más para servir (opcional)**
- Jarabe de arce/maple, para servir**

1. Derretir la mantequilla a fuego lento, en una cacerola mediana. Una vez derretida la mantequilla, agregar la leche fría, batiendo. Dejar que la mezcla se entibie.
2. Tamizar los ingredientes secos juntos, en un tazón grande. Añadir poco a poco la mezcla

de leche/mantequilla y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar los huevos y la vainilla, y batir hasta que la mezcla esté casi suave (algunos grumos son normales). Dejar reposar a temperatura ambiente por 1 hora, luego cubrir con papel film/plástico y refrigerar un mínimo de 12 horas, hasta un máximo de 24 horas.

3. Instalar las placas deseadas en la waflera/gofrera. Precalentar la waflera/gofrera al nivel de temperatura deseado (se recomienda usar un nivel más alto para conseguir waffles/gofres crujientes). El aparato emitirá un pitido cuando esté listo para su uso.
4. Rociar el bicarbonato de sodio sobre la masa reposada y batir suavemente para combinar (la masa se desinflará). Verter la cantidad recomendada de mezcla en el centro de la placa inferior, dependiendo del tipo de waffles/gofres preparados. Cubrir uniformemente con  $\frac{1}{4}$  a  $\frac{1}{3}$  de taza (35 a 45g) de arándanos azules. Cerrar la tapa, sin ponerle seguro. El aparato emitirá un pitido al final de la cocción. Abrir con cuidado las placas y retirar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla y de los arándanos azules.
5. Los waffles/gofres son mejores servidos recién cocinados, con jarabe de arce/maple y arándanos azules frescos si desea. Si no los va a comer de inmediato, manténgalos calientes en el horno precalentado a 200 °F (100 °C), sobre una rejilla.

\* Para intensificar el sabor a nuez de la harina de centeno (opcional): Tostarla en una sartén a fuego medio por unos 5 a 7 minutos, revolviendo a menudo, hasta que esté fragante y adquiera un color oscuro.

*Información nutricional por waffle/gofre clásico:*

Calorías 272 (45 % de grasa) • Carbohidratos 32 g  
 Proteínas 7 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 9 g  
 Colesterol 83 mg • Sodio 296 mg  
 Calcio 65 mg • Fibra 4 g

*Información nutricional por waffle/gofre belga:*

Calorías 544 (44 % de grasa) • Carbohidratos 64 g  
 Proteínas 13 g • Grasa 29 g • Grasa saturada 19 g  
 Colesterol 166 mg • Sodio 592 mg  
 Calcio 130 mg • Fibra 7 g

## Waffles/Gofres sin gluten

Waffles/gofres ligeros y crujientes, tan ricos como nuestros waffles/gofres de suero de leche ligeros como el aire, pero sin gluten. Son exquisitos con frutas frescas y jarabe de arce.

Rinde 8 waffles/gofres belgas o 6 waffles/gofres clásicos

- 2 tazas (320 g) de harina de arroz**
- $\frac{1}{4}$  **taza (30 g) de almidón/fécula de tapioca**
- 2 cucharadas de leche en polvo**
- 2 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- 2 cucharaditas de polvo de hornear**
- $\frac{1}{2}$  **cucharadita de sal kosher**
- 2 tazas (490 g) de suero de leche (“buttermilk”) bajo en grasa**
- $\frac{1}{3}$  **taza (80 ml) de aceite vegetal**
- 1 huevo grande**
- 1 cucharadita (5 ml) de extracto natural de vainilla**

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para combinar. Colocar el suero de leche, el aceite, el huevo y la vainilla en una taza medidora grande; batir para combinar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla casi suave (no importa si quedan grumos).
2. Instalar las placas deseadas en la waflera/gofrera. Precalentar la waflera/gofrera al nivel de temperatura deseado (se recomienda usar un nivel más alto para conseguir waffles/gofres crujientes). El aparato emitirá un pitido cuando esté listo para su uso.
3. Verter la cantidad recomendada de mezcla en el centro de la placa inferior, dependiendo del tipo de waffles/gofres preparados. Cerrar la tapa, sin ponerle seguro. El aparato emitirá un pitido al final de la cocción. Abrir con cuidado las placas y retirar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
4. Los waffles/gofres son mejores servidos recién cocinados. Si no los va a comer de inmediato, manténgalos calientes en el horno precalentado a 200 °F (100 °C), sobre una rejilla.



*Información nutricional por waffle/gofre clásico:*  
Calorías 261 (40 % de grasa) • Carbohidratos 33 g  
Proteínas 6 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 2 g  
Colesterol 28 mg • Sodio 296 mg  
Calcio 93 mg • Fibra 1 g

*Información nutricional por waffle/gofre belga:*  
Calorías 348 (40 % de grasa) • Carbohidratos 45 g  
Proteínas 8 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 2 g  
Colesterol 37 mg • Sodio 394 mg  
Calcio 124 mg • Fibra 1 g

## Waffles/Gofres de maíz dulce al estilo mejicano

Rebosante de granos de maíz dulces y crujientes, esta divertida variante del elote está perfecta cuando el maíz esté en su mejor momento.

Rinde 7 waffles/gofres belgas o 5 waffles/gofres clásicos

- 1/3 taza (80 ml) + 2 cucharaditas (10 ml) de aceite vegetal**
- 1 1/2 a 2 tazas (225 a 300 g) de granos de maíz frescos (de 3 mazorcas de maíz)**
- 3/4 taza (95 g) de harina común**
- 1/2 taza (60 g) de masa harina\***
- 1/2 taza (60 g) de harina de maíz amarilla**
- 1 cucharada (10 g) de azúcar granulada**
- 1 cucharadita de polvo de hornear**
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 1 1/2 tazas (365 g) de suero de leche bajo en grasa**
- 2 huevos grandes**

**Para terminar:**

- Crema de lima (receta a continuación)**
- 1 taza (140 g) de queso Cotija desmenuzado**
- Chipotle en polvo, para rociar**
- Cilantro fresco picado y pedazos de lima/limón verde, para servir**

1. Calentar 2 cucharaditas del aceite vegetal a fuego medio-alto, en una sartén mediana. Cuando el aceite esté caliente, agregar el maíz y cocinar sin revolver por 2 a 3 minutos, hasta que esté ligeramente quemado en un lado. Revolver y cocinar por un minuto adicional, hasta que esté tierno por dentro y

crujiente por fuera. Retirar del fuego y reservar.

2. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para revolver. En otro tazón, colocar el suero de leche, los huevos y el aceite vegetal restante; batir para combinar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos y batir hasta obtener una mezcla casi suave. Incorporar los granos de maíz reservados.
3. Instalar las placas deseadas en la waflera/gofrera. Precalentar la waflera/gofrera al nivel de temperatura deseado (se recomienda usar un nivel más alto para conseguir waffles/gofres crujientes). El aparato emitirá un pitido cuando esté listo para su uso.
4. Verter la cantidad recomendada de mezcla en el centro de la placa inferior, dependiendo del tipo de waffles/gofres preparados. Cerrar la tapa, sin ponerle seguro. El aparato emitirá un pitido al final de la cocción. Abrir con cuidado las placas y retirar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
5. Decorar cada waffle/gofre con crema de lima/limón verde y cubrir con un poco de queso Cotija. Rociar con chipotle en polvo y cilantro. Servir inmediatamente.

\* La masa harina es una harina finamente molida hecha de maíz seco remojado en agua de cal, que se usa tradicionalmente para hacer tortillas de maíz. Está disponible en la mayoría de los supermercados.

*Información nutricional por waffle/gofre clásico (sin crema ni queso):* Calorías 287 (57 % de grasa) • Carbohidratos 34 g • Proteínas 8 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 56 mg • Sodio 536 mg • Calcio 85 mg • Fibra 3 g

*Información nutricional por waffle/gofre belga (sin crema ni queso):* Calorías 402 (42 % de grasa) • Carbohidratos 48 g • Proteínas 11 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 79 mg • Sodio 750 mg • Calcio 119 mg • Fibra 4 g

## Crema de lima/limón verde

Rinde aprox. 1/2 taza (120 ml)

- 1/3 taza (80 ml) de mayonesa**
- 2 cucharadas de crema agria**
- 2 cucharaditas de jugo de lima/limón verde fresco**

**1/4 cucharadita de ralladura de lima/limón verde**

**1/4 cucharadita de azúcar granulada**

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón pequeño y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Probar y ajustar la sazón al gusto, añadiendo más jugo o ralladura si desea.

*Información nutricional por porción de 1 cucharada:*

*Calorías 75 (97 % de grasa) • Carbohidratos 0 g  
Proteínas 0 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 1 g  
Colesterol 6 mg • Sodio 51 mg • Calcio 3 mg • Fibra 0 g*

## Waffles/Gofres de jalapeño

Estos sabrosos waffles/gofres se pueden disfrutar en cualquier momento; no solo los días de partido.

Rinde aprox. 8 waffles/gofres belgas o 4 waffles/gofres clásicos

- 1<sup>1/3</sup> tazas (165 g) de harina común**
- 1/4 taza (30 g) de harina de maíz amarilla**
- 1 cucharada (10 g) de azúcar granulada**
- 1 1/2 cucharaditas de polvo de hornear**
- 1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1/2 cucharadita de sal kosher**
- 3/4 taza (185 g) de suero de leche (“buttermilk”) bajo en grasa**
- 3/4 taza (175 ml) de gaseosa (“club soda”)\***
- 2 huevos grandes**
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, derretida y ligeramente enfriada**
- 3/4 taza (150 g) de rodajas de jalapeños encurtidos, escurridos**
- 1 taza (120 g) de queso Cheddar fuerte (preferiblemente amarillo) triturado**  
**Queso crema suave y jarabe de arce/maple, para servir**

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para revolver. En otro tazón, colocar el suero de leche, el gaseosa, los huevos y la mantequilla derretida; batir para combinar. Agregar los ingredientes líquidos a

los ingredientes secos y batir hasta obtener una mezcla casi suave.

2. Instalar las placas deseadas en la waflera/gofrera. Precalentar la waflera/gofrera al nivel de temperatura deseado (se recomienda usar un nivel más alto para conseguir waffles/gofres crujientes). El aparato emitirá un pitido cuando esté listo para su uso.
3. Verter la cantidad recomendada de mezcla en el centro de la placa inferior, dependiendo del tipo de waffles/gofres preparados. Cubrir uniformemente con 2 a 3 cucharadas de rodajas de jalapeño y 3 a 4 cucharadas de queso Cheddar triturado. Cerrar la tapa, sin ponerle seguro. El aparato emitirá un pitido al final de la cocción. Abrir con cuidado las placas y retirar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
4. Para mejores resultados, servir los waffles/gofres inmediatamente con queso crema suave y jarabe de arce/maple.

\*La gaseosa incorpora aire a la masa, haciendo que los waffles/gofres sean más ligeros.

*Información nutricional por waffle/gofre clásico:*

*Calorías 243 (51 % de grasa) • Carbohidratos 22 g  
Proteínas 7 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 8 g  
Colesterol 89 mg • Sodio 679 mg  
Calcio 123 mg • Fibra 1 g*

*Información nutricional por waffle/gofre belga:*

*Calorías 485 (51 % de grasa) • Carbohidratos 45 g  
Proteínas 14 g • Grasa 27 g • Grasa saturada 17 g  
Colesterol 178 mg • Sodio 1357 mg  
Calcio 246 mg • Fibra 3 g*

## Waffles/Gofres de “Tater Tots” con tocino

Use las placas para waffles/gofres clásicos para convertir “Tater Tots” en sabrosos waffles/gofres salados. ¡La combinación de tocino y aderezo “ranch” es un éxito garantizado!

Rinde 6 waffles/gofres, suficiente para 24 porciones como aperitivo o acompañamiento

- 2 libras (910 g) de “Tater Tots” descongelados**
- 6 tajadas de tocino, aprox. 6 oz. (170 g), cocinado (reservar la grasa) y picado grueso**
- 1 taza (120 g) de queso Cheddar fuerte rallado**

$\frac{2}{3}$  **taza (160 ml) de la grasa de cocción del tocino o de aceite de semilla de uva o aceite vegetal; puede mezclar los dos para llegar a  $\frac{2}{3}$  de taza (160 ml)**

**Aderezo “ranch” (receta a continuación)**

**2 cebolletas (“scallions”), picadas grueso**

1. Colocar los “Tater Tots” en un tazón grande y romperlos con las manos. Agregar el tocino y el queso; revolver para combinar.

2. Instalar las placas para waffles/gofres clásicos en la waflera/gofrera. Precalentar la waflera/gofrera al nivel más alto. El aparato emitirá un pitido cuando esté listo para su uso.

3. Pincelar las placas con la grasa del tocino reservada. Llenar el vaso medidor con la mezcla de “Tater Tots” y colocar la mezcla en el centro de la placa inferior. Esparcir uniformemente la mezcla hasta 1 in (2.5 cm) de la orilla de la placa. Cerrar las placas, presionando firmemente, pero sin ponerle seguro. Cocinar el waffle/gofre por 6 a 8 minutos, hasta que esté bien dorado y crujiente. Nota: No use la señal sonora como indicador de que el waffle/gofre está listo. Cuando el waffle/gofre está cocinado, retirarlo con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla.

4. Rociar cada waffle/gofre con aprox. 3 cucharadas del aderezo “ranch” y cebolletas picadas. Servir inmediatamente. Para servir como aperitivo o acompañamiento, usar un cuchillo afilado para cortar cada waffle/gofre en cuartos y colocarlos en un plato grande con el aderezo al lado, en un bol, o rociado por encima. Decorar con cebolletas picadas y servir.

*Información nutricional por porción de  $\frac{1}{2}$  waffle/gofre (sin aderezo):* Calorías 238 (62 % de grasa)  
Carbohidratos 18 g • Proteínas 4 g • Grasa 16 g  
Grasa saturada 5 g • Colesterol 18 mg • Sodio 879 mg  
Calcio 68 mg • Fibra 2 g

## Aderezo “ranch” casero

Rinde aprox.  $\frac{3}{4}$  de taza (175 ml)

$\frac{1}{4}$  **taza (60 g) de suero de leche (“buttermilk”)**

$\frac{1}{4}$  **taza (60 ml) de mayonesa**

$\frac{1}{4}$  **taza (60 ml) de crema agria**

$\frac{3}{4}$  **cucharadita de jugo de limón fresco**

**1 diente de ajo, finamente rallado**

$\frac{1}{4}$  **cucharadita de cebolla en polvo**

$\frac{1}{2}$  **cucharadita de sal kosher**

$\frac{1}{4}$  **cucharadita de pimienta negra recién molida**

**1 pizca de pimienta de Cayena**

**1 cucharadita de cebollino finamente picado**

**1 cucharadita de eneldo finamente picado**

**1 cucharadita de perejil finamente picado**

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón pequeño y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Probar y ajustar la sazón al gusto.

*Información nutricional por porción (1 $\frac{1}{2}$  cucharadas):*  
Calorías 312 (68 % de grasa) • Carbohidratos 16 g  
Proteínas 7 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 7 g  
Colesterol 31 mg • Sodio 755 mg  
Calcio 121 mg • Fibra 1 g

## Gofres con pollo frito

Este plato sureño típico es fácil de preparar en casa. Preferiblemente, el pollo debe marinarse durante una noche, pero si no tiene tiempo, 3 horas son suficientes.

Rinde 8 porciones

**2 tazas (490 g) de suero de leche (“buttermilk”) bajo en grasa**

**1 cucharada de salsa picante**

**1 cucharadita de mostaza de Dijon**

$1\frac{1}{2}$  **cucharaditas de sal kosher**

$1\frac{1}{2}$  **cucharaditas de pimienta negra recién molida**

**8 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, ablandadas hasta que estén delgadas**

- 2 tazas (250 g) de harina común
- 1½ cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de paprika
- Aceite para freir (p. ej., aceite vegetal, aceite de colza o aceite de man)**
- 4 waffles/gofres de jalapeño (receta en la pagina 14) tibios

#### Jarabe de arce/maple, para servir

1. Colocar el suero de leche, la salsa picante, la mostaza, 1 cucharadita de la sal y 1 cucharadita de la pimienta en un tazón no reactivo mediano; revolver para combinar. Agregar el pollo y revolver para cubrir. Refrigerar por un mínimo de 3 horas (preferiblemente por toda la noche).
2. En un bol poco profundo, mezclar la harina, el polvo de hornear, la paprika y el resto de la sal y de la pimienta.
3. Precalentar una freidora Cuisinart® a 375 °F (190 °C).\* Mientras el aceite se está calentando, forrar una bandeja con papel absorbente y colocar una rejilla en la bandeja.
4. Rebozar ligeramente cada presa de pollo en la mezcla de harina, sacudiendo para eliminar el exceso.
5. Freir el pollo en tandas por aprox. 3 minutos por lado. La temperatura interna debe alcanzar 170 °F (77 °C). Colocar el pollo en la rejilla para que se enfríe.
6. Servir cada presa de pollo con dos cuartos de waffle/gofre y jarabe de arce.

\*Si no tiene freidora, puede freir el pollo facilmente en una sartén o una sartén para saltear. Poner a calentar 1 in (2.5 cm) de aceite a fuego medio-alto, en una sartén/sartén para saltear grande. Calentar el aceite hasta que alcance 375 °F (190 °C) y freir el pollo, 2 presas a la vez. No sobrellene la sartén/sartén para saltear; esto hace bajar la temperatura del aceite y hace que los alimentos no se fran bien. Freir el pollo por aprox. 4 minutos, dándole la vuelta una vez, hasta que está bien dorado y completamente cocinado. La temperatura interna debe alcanzar 170 °F (77 °C). Colocar el pollo en la rejilla para que se enfríe.

#### Información nutricional por porción:

Calorías 486 (56 % de grasa) • Carbohidratos 27 g  
Proteínas 26 g • Grasa 30 g • Grasa saturada 10 g  
Colesterol 144 mg • Sodio 1276 mg  
Calcio 153 mg • Fibra 2 g

## Waffles/Gofres belgas “rollos de canela”

Use las placas para waffles/gofres belgas para convertir masa de hojaldre comprada en la tienda en unos rollos de canela irresistiblemente dulces y hojaldrados. Son tan faciles de hacer que puede disfrutarlos en cualquier momento!

Rinde 2 waffles/gofres; 8 “rollos”

- ½ **taza (100 g) de azúcar moreno**
- 1 **cucharadita de canela en polvo**
- 1 **pizca de sal kosher**
- 1 **paquete de 17.3 oz/500 g (2 hojas) de masa de hojaldre congelada, descongelada por una noche en el refrigerador**
- Harina común, según se necesite**
- 4 **cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, suavizada**
- Agua, para pincelar**

## Glaseado de azúcar simple

Rinde aprox. ¾ de taza (175 ml)

- 1 **taza (120 g) de azúcar glasé tamizado**
- 1 **cucharada (15 g) de mantequilla sin sal, derretida**
- 2 **cucharadas (30 ml) de leche entera**

1. Colocar el azúcar moreno, la canela y la sal en un tazón pequeño; revolver.
2. Desplegar una hoja de hojaldre sobre una superficie ligeramente enharinada y espolvorear la parte superior con harina. Usando un rodillo, extender la masa hasta formar un rectángulo de 10 x 12 in (25.5 x 30 cm). Untar 2 cucharadas (30 g) de la mantequilla suave en la masa, dejando un borde de ½ in (1.5 cm) sin mantequilla arriba. Rociar uniformemente la mitad de la mezcla de azúcar con canela por encima de la mantequilla y presionar suavemente para que se pegue a la masa. Pincelar el borde sin mantequilla con agua.
3. Usar una rueda de repostería para cortar la hoja en 8 tiras uniformes. Enrollar cada tira y pellizcar las extremidades para sellar. A continuación, colocar el rollo sobre otra

tira y enrollar otra vez, pellizcando las extremidades para sellar. Continuar con el resto de las tiras hasta que tenga un rollo de canela grande. Colocar el rollo entre dos hojas de papel encerado y presionar suavemente para formar un círculo de 6 in (15 cm), teniendo cuidado de mantener la forma en espiral. Repetir el proceso con la segunda hoja de masa de hojaldre y los ingredientes restantes. Refrigerar los rollos por 15 minutos.

4. Instalar las placas para waffles/gofres belgas en la waflera/gofrera. Precalentar la waflera/gofrera al nivel 5. El aparato emitirá un pitido cuando esté listo para su uso. Mientras tanto, colocar todos los ingredientes del glaseado de azúcar en un tazón pequeño y batirlos hasta conseguir una mezcla suave.
5. Colocar un rollo en la placa inferior. Cerrar las placas, presionando firmemente, pero sin ponerle seguro. Cocinar el waffle/gofre por 6 a 8 minutos, hasta que esté bien dorado. Cuando esté cocinado, retirarlo con cuidado. Repetir con el otro rollo.
6. Rociar cada waffle/gofre con glaseado de azúcar. Usar un cuchillo afilado para cortar cada waffle/gofre en cuartos para crear 8 “rollos” individuales. Servir tibio.

*Información nutricional por cuarto de waffle/gofre con aprox. 1½ cucharadas de glaseado:*  
 Calorías 420 (50 % de grasa) • Carbohidratos 49 g  
 Proteínas 5 g • Grasa 24 g • Grasa saturada 9 g  
 Colesterol 19 mg • Sodio 302 mg  
 Calcio 13 mg • Fibra 1 g

## Waffles/Gofres estilo “brownies” con helado y salsa chocolate

Como si un waffle/gofre de chocolate no fuese lo suficientemente “decadente”, llevamos la indulgencia al nivel superior cubriéndolo con una bola de helado de vainilla, salsa de chocolate y crema batida.

Rinde 8 porciones

- 1¼ **tazas (155 g) de harina común**
- 1/3 **taza (40 g) de cacao en polvo sin azúcar**
- 1/4 **taza (50 g) de azúcar granulada**
- 1/2 **cucharadita de polvo de hornear**
- 1/4 **cucharadita de bicarbonato de sodio**

- 1/4 **cucharadita de sal kosher**
- 1<sup>1</sup>/<sub>3</sub> **tazas (325 g) de suero de leche (“buttermilk”) bajo en grasa**
- 2 **huevos grandes**
- 1/4 **taza (60 ml) de aceite de coco derretido y entibado (también puede usar aceite vegetal)**
- 1/2 **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1/2 **taza (40 g) de mini chispas de chocolate semidulce**
- 1/2 **taza (60 g) de nueces tostadas picadas**

**Para terminar:**

- 1½ **tazas (355 ml) de helado de vainilla**
  - 1/2 **taza (120 ml) de salsa de chocolate**
  - 2/3 **taza (160 ml) de crema batida**
1. Colocar la harina, el cacao, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal (tamizados) en un tazón grande; batir para combinar. En otro tazón, colocar el suero de leche, los huevos, el aceite y la vainilla; batir para combinar. Agregar los ingredientes líquidos a la mezcla de ingredientes secos y revolver justo hasta incorporarlos. Incorporar las chispas de chocolate y las nueces.
  2. Instalar las placas para waffles/gofres belgas en la waflera/gofrera. Precalentar la waflera/gofrera al nivel de temperatura deseado (se recomienda usar el nivel 4 o 5 para que conserven su textura suave). El aparato emitirá un pitido cuando esté listo para su uso.
  3. Verter la cantidad recomendada de mezcla en el centro de la placa inferior. Cerrar la tapa, sin ponerle seguro. El aparato emitirá un pitido al final de la cocción. Abrir con cuidado las placas y retirar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla.
  4. Dividir los waffles/gofres en cuartos (4 secciones). Disponer dos secciones en un plato o un cuenco poco profundo. Cubrir con una cucharada de helado, rociar con salsa de chocolate y añadir una cucharada de crema batida. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción (medio waffle/gofre con helado, salsa de chocolate y crema batida):*  
 Calorías 515 (51 % de grasa) • Carbohidratos 54 g  
 Proteínas 9 g • Grasa 29 g • Grasa saturada 12 g  
 Colesterol 113 mg • Sodio 118 mg  
 Calcio 118 mg • Fibra 2 g

---

## Mantequilla de azúcar y canela

Esta mantequilla dulce es un acompañamiento obvio para los waffles/gofres calientes, pero también es una forma sencilla de hacer las más sabrosas tostadas de canela.

Rinde ½ taza (120 ml)

- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedazos de 1 in (2.5 cm)**
- 2 cucharadas de azúcar glasé, tamizado**
- 1 cucharadita de canela en polvo**
- 1 pizca de sal kosher**

1. Colocar todos los ingredientes en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart® equipada con cuchilla de metal. Pulsar unas cuantas veces, y luego procesar continuamente, parando para raspar el bol cuando sea necesario, hasta conseguir una mezcla muy cremosa.
2. Probar y ajustar la sazón y el azúcar al gusto.
3. Servir a temperatura ambiente. Refrigerar por un máximo de 2 semanas, en un recipiente hermético. O envolver cuidadosamente en papel film/plástico y congelar por un máximo de 3 meses.

*Información nutricional por porción de 1 cucharada:*  
Calorías 108 (92 % de grasa) • Carbohidratos 2 g  
Proteínas 0 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 7 g  
Colesterol 30 mg • Sodio 18 mg  
Calcio 2 mg • Fibra 0 g

## Jarabe de arce con arándanos

Una rica alternativa al jarabe de arce/maple, este jarabe añade un lindo color a cualquier plato de desayuno. Además de ser perfecto para acompañar waffles/gofres, es delicioso sobre helado de vainilla.

Rinde aprox. 2 tazas (475 ml) o 1½ tazas (355 ml) si lo cuela

- 1 taza (235 ml) de jarabe de arce/maple puro**
- 1½ tazas (210 g) de arándanos azules frescos**
- 1 pizca de sal kosher**

## 1 pizca de ralladura de naranja (opcional)

1. Calentar todos los ingredientes a fuego medio, en una cacerola pequeña. Cuando la mezcla empiece a hervir, reducir el fuego ligeramente y seguir cocinando por aprox. 5 minutos, hasta que la mezcla se vuelva más espesa.
2. Colar si desea y servir tibio. Refrigerar por un máximo de 1 semana, en un recipiente hermético.

*Información nutricional por porción de 2 cucharadas:*

Calorías 60 (1 % de grasa) • Carbohidratos 15 g  
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 11 mg  
Calcio 21 mg • Fibra 0 g



---

©2022 Cuisinart  
Glendale, AZ 85307  
Impreso en China  
22CE082325

IB-17558-ESP