

Fábrica de waffles

INSTRUCTIVO



Lee tu instructivo antes de comenzar a jugar para obtener mejores resultados; consérvalo a la mano para futuras referencias.

¡Bienvenido a tu Fábrica de Waffles!

Prepara deliciosos waffles con tu fábrica y sorprende a tus amigos, no te olvides de decorarlos con chantilly, chocolate fundido, fruta, chispas de muchos colores o de lo que tú quieras.

Contenido:



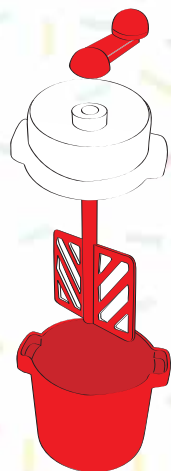
PREPARA TU ÁREA DE TRABAJO:

- Lava con agua y jabón todos los instrumentos de tu fábrica.
- Busca una mesa limpia para trabajar, no te olvides de protegerla cubriéndola con un mantel o un plástico.
- Ten a la mano un trapo limpio y húmedo para limpiar cualquier chocolatoso accidente.
- Recuerda lavar tus manos antes de empezar a preparar tus waffles.
- Mantén alejadas del área de trabajo a todas tus mascotas, recuerda que el chocolate es venenoso para los perros. Y no queremos que firulais se enferme ¿verdad?
- Protege tu ropa con un delantal o usa una playera vieja que se pueda ensuciar.

Además de la harina preparada que viene incluida en tu juguete necesitarás conseguir los siguientes ingredientes:

- *Un huevo
- *Leche
- *Aceite de cocina
- *Esencia de vainilla (opcional)
- *Azúcar
- *Chantilly
- *Mantequilla previamente derretida
- *Frutas lavadas desinfectadas y en rebanadas por ejemplo: fresas, plátano, cerezas, zarzamoras, etc.
- *Dulces para decorar como: chochitos de colores, confetti de azúcar, chispas de chocolate, etc.

ARMA TU BATIDORA



Preparando la mezcla base

Con esta receta te alcanzarán los ingredientes para hacer aproximadamente 8 waffles.

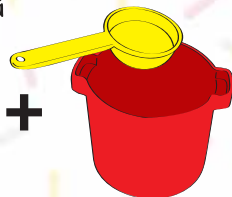
1. Vierte 2 cucharones rasos de harina en la batidora.
2. Agrega 1 y 1/2 cucharones rasos de leche y revuelve.
3. En otro recipiente coloca el huevo y revuelve ligeramente.
4. Agrega medio cucharón de huevo a la mezcla de la batidora.
5. Vierte una cucharadita de aceite, una de azúcar y una de esencia de vainilla.
6. Mezcla hasta deshacer todos los grumos.
7. Deja reposar la mezcla durante 2 minutos.

2 cucharones
de harina

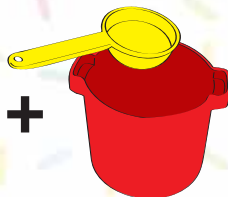
¡Llévalo
hasta acá



1 1/2 cucharones
de leche



1/2 cucharón
de huevo



1 cucharadita de:

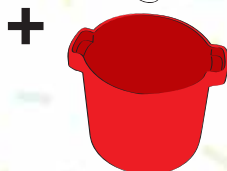
Azúcar



Vainilla



Aceite



¡Así funciona tu máquina de waffles!

1

Pon media cucharadita de mantequilla derretida o aceite en el molde y úntalo.

2

Vierte un cucharón de mezcla en cada cavidad del molde la mezcla debe cubrir los cuadraditos del molde

3

Coloca la tapa del molde.

5

Espera unos minutos a que se enfríe el molde antes de sacarlo del microondas y pide ayuda a un adulto porque está muy caliente.

4

Mete el molde al microondas durante 1 minuto (el tiempo de cocción puede variar según los ajustes de cada microondas).

6

Destapa el molde y usa la espátula para desmoldar tus waffles.

TIP: Después de haber desmoldado tus waffles asegúrate que los hoyitos de la tapa del molde no estén tapados con la masa, si es así utiliza un palillo de dientes para destaparlos.

4

¡Es hora de decorar!

Waffles de arcoiris

Ingredientes:

Harina para hotcakes

Leche

Huevo

Aceite

Azúcar

Esencia de vainilla

Colorante alimenticio (azul, rojo, amarillo)

1. Prepara la mezcla base como en la [página 3](#).
2. Consigue 4 recipientes pequeños y separa tu mezcla en 4 partes iguales en los recipientes.
3. Pinta cada parte de la mezcla de diferente color: (amarillo, rojo, azul y verde), vaciando una pizca de colorante y revolviendo hasta obtener un color uniforme.
4. Pon media cucharadita de mantequilla derretida o aceite en los huecos con forma de waffle del molde.
5. Con una cucharita cafetera toma un poco de mezcla de cada color y pon una pequeña cantidad hasta llenar las cavidades del molde, cuida de no revolver los colores.
6. Coloca la tapa del molde sin presionarla.
7. Mete el molde al microondas durante 1 minuto. Sigue los mismos pasos que se indican en la [página 4](#).



Waffles de chocolate

Ingredientes:

Harina para hotcakes

Leche

Huevo

Aceite

Azúcar

Botones de chocolate (incluidos)

Chocolate líquido

1. Prepara la mezcla base como en la [página 3](#) hasta el paso 5.
2. Agrega una cucharadita de chocolate líquido.
3. Mezcla hasta deshacer todos los grumos.
4. Deja reposar la mezcla durante 2 minutos.
5. Pon media cucharadita de mantequilla derretida o aceite en los huecos con forma de waffle del molde.
6. Pon un cucharón de mezcla en cada cavidad del molde.
7. Agrega algunos botones de chocolate en trocitos pequeños.
8. Coloca la tapa del molde sin presionarla.
9. Mete el molde al microondas durante 1 minuto. Sigue los mismos pasos que se indican en la [página 4](#).



Waffles de plátano

Ingredientes:

Harina para hotcakes
Leche
Huevo
Aceite
Azúcar
Un plátano en rebanadas

1. Con un tenedor aplasta la mitad de las rebanadas de plátano dentro de la batidora.
2. Prepara la mezcla base como en la [página 3](#).
3. Pon media cucharadita de mantequilla derretida o aceite en los huecos con forma de waffle del molde.
4. Pon un cucharón de mezcla en cada cavidad del molde.
5. Coloca la tapa del molde sin presionarla.
6. Mete el molde al microondas durante 1 minuto. Sigue los mismos pasos que se indican en [la página 4](#).



Waffles de navidad

Ingredientes:

Harina para hotcakes
Leche
Huevo
Aceite
Azúcar glass
Esencia de vainilla
Lunetas de colores
Colorante alimenticio verde

1. Prepara la mezcla base como en la [página 3](#) hasta el paso 5.
2. Agrega unas gotitas de colorante verde.
3. Mezcla hasta deshacer todos los grumos y deja reposar 2 minutos.
4. Pon media cucharadita de mantequilla derretida o aceite en los huecos con forma de waffle del molde.
5. Pon un cucharón de mezcla en cada cavidad del molde.
6. Coloca la tapa del molde sin presionarla. Mete el molde al microondas durante 1 minuto. Sigue los mismos pasos que se indican en la [página 4](#).
7. Con la espátula corta tus waffles en 4 y acomódalos como en el dibujo. Si no se detienen utiliza un palillo de dientes como se muestra en la imagen, pide ayuda a un adulto para atravesar los waffles con el palillo.
8. Usa las lunetas para simular esferas y espolvorea un poco de azúcar glass.



Waffles de galleta Oreo

Ingredientes:

Harina para hotcakes

Leche

Huevo

Aceite

Azúcar

Galletas Oreo

1. Separa las 4 galletas Oreo y retira la crema con ayuda de la espátula.
2. Parte en trozos las galletas y ponlas en la batidora.
3. Con un tenedor aplasta los trozos de galleta hasta hacerlos polvo.
4. Prepara la mezcla base como en la [página 3](#).
5. Pon media cucharadita de mantequilla derretida o aceite en los huecos con forma de waffle del molde.
6. Pon un cucharón de mezcla en cada cavidad del molde.
7. Coloca la tapa del molde sin presionarla.
8. Mete el molde al microondas durante 1 minuto. Sigue los mismos pasos que se indican en la [página 4](#).



Waffles saludables

Ingredientes:

Harina de trigo integral

Leche semidescremada

Huevo

Aceite

1 cucharadita de Stevia en polvo

1. Vierte 2 cucharones de harina en la batidora.
2. Agrega 1 Y 1/2 cucharones de leche y revuelve.
3. En otro recipiente coloca el huevo y revuelve ligeramente.
4. Agrega medio cucharón de huevo a la mezcla de la batidora.
5. Vierte una cucharadita cafetera de aceite y la cucharadita de stevia.
6. Mezcla hasta deshacer todos los grumos.
7. Deja reposar la mezcla durante 2 minutos.
8. Pon media cucharadita de aceite en los huecos con forma de waffle del molde.
9. Pon un cucharón de mezcla en cada cavidad del molde.
10. Coloca la tapa del molde sin presionarla.
11. Mete el molde al microondas durante 1 minuto. Sigue los mismos pasos que se indican en la [página 4](#).



DECORACIÓN

ARMA TU BASE PARA DECORAR

Ensambla la base para decoración con la base de waffles, así:

Aquí va el vasito fundidor con el chocolate derretido.

Coloca la cuchara y la espátula en los espacios de los extremos.

Una vez que se hayan enfriado coloca aquí los waffles que quieras decorar.

Pon aquí las chispas de chocolate, los chochitos de colores o lo que quieras usar para decorar.

VASITO FUNDIDOR

Desenrosca la tapa del vasito.



Pide a un adulto que vierta agua caliente de la llave dentro del vasito.



Coloca la tapa y seca muy bien el vaso. Pon dentro los pedacitos de chocolate.



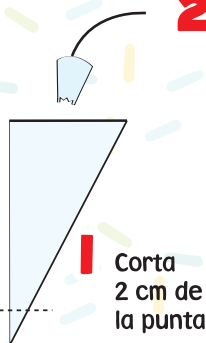
Revuelve, poco a poco el calor del agua fundirá el chocolate.

DUYA

Para decorar con crema chantilly, merengue o chocolate líquido, cambia la duya según el tipo de decoración que quieras hacer. Corta las mangas de plástico como se indica:



2 Mete la duya en la manga, empujándola hasta que la punta salga por el hueco que cortaste



3 Coloca el chocolate, chantilly o merengue dentro de la manga y decora.



Ideas para decorar

Rebanada de pizza

Una vez que tengas tus miniwaffles desmoldados.
Pártelos en 4 rebanadas cada uno como si fueran una pizza.
Con la espátula unta chocolate derretido en el lado redondo de los waffles.
Espolvorea chochitos de colores o chispas de chocolate.

Waffles con helado

Consigue un poco de tu helado favorito.
Sirve en un platito tu waffle y una bola de helado encima.
Decora con chocolate derretido,
Con la duya aplica un poco de chantilly.
Espolvorea chispas de colores.

Waffles de cumpleaños

En un platito coloca una blonda.
Y pon encima un waffle.
Con ayuda de la espátula unta crema chantilly en la cara de arriba del waffle.
Apila otro waffle encima como para formar una torre de waffles y también untale crema chantilly.
Repite el procedimiento hasta tener 3 waffles apilados.
Decora el waffle de hasta arriba con crema chantilly fruta y chispas de colores o chochitos, no te olvides de adornarlo con una velita

Waffles para desayunar

Pide a tus papás que te consigan frutas lavadas desinfectadas y partidas en rebanadas.
Sirve tu waffle en un platito.
Vierte un poco de yogurt natural o crema chantilly.
Coloca las rebanadas de fruta formando bonitos diseños.

Sandwich de waffles

TIP Queda mejor si lo haces con tus waffles de galleta Oreo.

Acomoda una blonda en un platito.

Pon un miniwaffle de Oreo encima.

Unta con ayuda de la espátula la crema de las galletas oreo que retiraste anteriormente o crema de chantilly

Coloca otro waffle encima.

Decora con chocolate líquido y chispas de chocolate.

Estas son sólo algunas ideas para decorar y saborear tus miniwaffles, sigue experimentando con los ingredientes y los colores, e inventa tus propias recetas.

NOTAS



Hecho en México por:
ALGARA S.A. de C.V.
Camino Real de Toluca #154,
Col. Bellavista, Delegación Álvaro Obregón,
C.P. 01140, México, Ciudad de México.
R.F.C. ALG670404QE3
TEL. 2636 3770 FAX. 55151249
Visítanos en: www.mialegría.com.mx
y escríbenos a: club@mialegría.com.mx

IMPRESO EN LITOFORZA 2017