



チョコレートとカスタードのワッフルサンド

材料(各4個分)

<チョコレート>

- ・薄力粉 … 150g
- ・ココアパウダー … 大さじ1
- ・卵 … 1個
- ・牛乳 … 200cc
- ・メープルシロップ … 大さじ1
- ・ベーキングパウダー … 小さじ1/2
- ・チョコクリーム … 100g

<カスタード>

- ・薄力粉 … 150g
- ・卵 … 1個
- ・牛乳 … 200cc
- ・メープルシロップ … 大さじ1
- ・ベーキングパウダー … 小さじ1/2
- ・カスタードクリーム … 100g

作り方

- ① それぞれカスタードクリーム・チョコクリーム以外をしっかりと混ぜる。
- ② 予熱したワッフルメーカーに①流し入れ蓋を閉じる。約3分加熱後、プラグをコンセントから抜く。蓋を閉じたまま約1分余熱してワッフルを取り出す。

- ③ ②を必要な個数できるまで繰り返し、取り出したワッフルの熱を冷ましておく。

- ④ ③にクリームを均一に塗り、ワッフルでサンドしたものをカットして出来上がり。
※クリームは凹み部分だけに塗ると断面が綺麗に仕上がる。



焼おにぎり

材料(2個分)

- ・ご飯 … 180g
- ・だし醤油 … 適量
- ・かつお節 … 少々
- ・青のり … 少々
- ・サラダ油 … 適量

作り方

- ① すり鉢にご飯を入れ、すりこぎ等で少し潰す。(米粒が半分は残る程度に)
- ② ①にだし醤油小さじ1、かつお節を加え、混ぜ合わせる。
- ③ 予熱したワッフルメーカーのプレート上下にサラダ油を塗り、ご飯を90gずつ丸めて少し平らにしてのせる。
※サラダ油を塗ることで、くっつき防止と表面がカリッと仕上がる。
- ④ ご飯の表面に刷毛などでだし醤油を軽く塗り、蓋を閉じて5～10分ほど加熱する。
- ⑤ 焼きあがったらお皿に盛付け、青のりをふりかける。

2枚焼きワッフルメーカー

アレンジレシピ



LITHON



ベルギーワッフル

材料(8個分)

- ・薄力粉 … 120g
- ・強力粉 … 80g
- ・砂糖 … 20g
- ・ドライイースト … 5g
- ・卵 … 1個
- ・牛乳 … 120cc
- ・有塩バター … 40g
- ・中ザラ糖 … 適量

作り方

- ① 薄力粉・強力粉・砂糖・ドライイースト・溶かしたバターを混ぜる。
- ② 溶き卵と牛乳を混ぜ、①に加えてよく混ぜる。
- ③ 30分～1時間程発酵させ、2倍に膨らんだら8等分する。
- ④ 予熱したワッフルメーカーに中ザラ糖を敷いて③を丸状にのせ、さらに中ザラ糖をかけ蓋を閉じる。
- ⑤ 約3分加熱したら出来上がり。



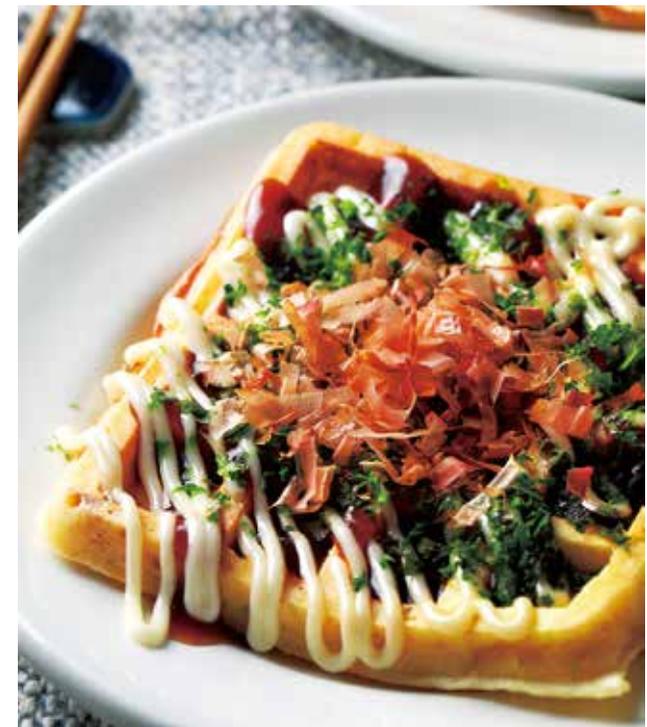
さつまいもっふる

材料(2個分)

- ・切り餅 … 3個
- ・蒸したさつまいも … 60g
- <トッピング>
- ・バニラアイス … 適量
- ・黒蜜 … 適量

作り方

- ① 切り餅を1cm角にカットし、つぶしたさつまいもと混ぜ4等分にする。
- ② ①を団子状に丸め、予熱したワッフルメーカーにのせ、軽く蓋を閉じた状態で加熱する。
※完全に閉まらないので、無理に蓋を閉じないでください。
- ③ 餅が柔らかくなってきたら、蓋を閉じて約3分加熱する。
- ④ お皿に盛り、バニラアイスと黒蜜をかけたら出来上がり。



お好み焼きワッフル

材料(4個分)

- | | |
|------------------|-----------|
| <生地> | <トッピング> |
| ・薄力粉 … 150g | ・お好み焼きソース |
| ・卵 … 1個 | ・マヨネーズ |
| ・長芋 … 30g(すりおろす) | ・青のり |
| ・千切りキャベツ … 40g | ・かつおぶし |
| ・桜エビ … 大さじ2 | … 各適量 |
| ・だし汁 … 150cc | |

作り方

- ① 生地を材料をしっかりと混ぜる。
- ② 予熱したワッフルメーカーに①を流し入れ蓋を閉じる。
- ③ 約5分加熱後、プラグをコンセントから抜く。蓋を閉じたまま約2分余熱する。
- ④ ③をお皿に盛り、お好みのトッピングで味付けしたら出来上がり。