Please make sure to read the enclosed Ninja® Owner's Guide prior to using your unit.

NINJA™ BELGIAN WAFFLE MAKER PRO

NeverStick™

Quick start guide & recipe book

Your guide to the perfect Belgian waffles

Welcome to the Ninja Belgian Waffle Maker recipe book. From here, you're just a few pages away from recipes, tips and tricks, and helpful hints that will ensure you get fluffy, crispy, delectable waffles every time.

Shade setting guide

PLUS EXCLUSIVE
Specialty Setting
Gently cook high-sugar batters like brownie or cake mix.
Pages 12 & 13

1	2	3	4	5
Light		Medium		Dark

Choose the desired shade setting to make your perfect waffle. From light, to medium, to dark, use the above guide as your reference.

SHADES MAY DIFFER SLIGHTLY BASED ON YOUR BATTER CHOICE.

Getting started

1. **Make sure waffle maker is locked and in upright position,** then choose shade setting.
   Light will turn red to show it's preheating.

3. When light turns green and you hear the beep again, your waffle is ready. Push the button on the handle and carefully open waffle maker.

To reduce mess, **pour your batter into the cup, then use the cup to pour it into the spout.**

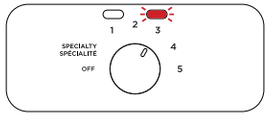
2. When light turns green and you hear a beep, use pour cup to pour batter into opening.
   Light will turn red again to show it's cooking.
   If your waffle batter does not flow smoothly into the waffle maker, mix in a tablespoon of water or milk and try again.
   Different batter types may require different amounts of batter to produce a full waffle. We suggest to start by filling to minimum fill line (3/4 cup) and to increase the amount if your waffles come out incomplete.

4. Use silicone-tipped tongs to remove your waffle.
   Repeat all steps above for subsequent batches.

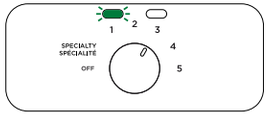
Now, let's get cooking

Tips & Tricks

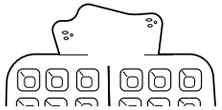
Better batter starts here



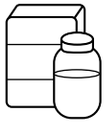
Always let the waffle maker preheat before adding batter to avoid any leakage.



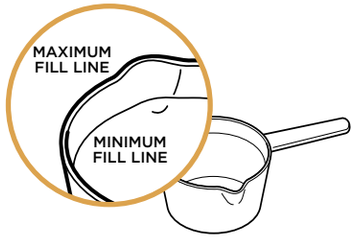
For the best texture, don't open the waffle maker until the LED light turns green.



Remove excess batter tab at the top before enjoying your waffle.



We recommend using only non-solid mix-ins, such as powders and flavorings.



Fill the cup anywhere between the minimum and maximum fill lines. We suggest to start by filling to minimum fill line (¾ cup) and to increase the amount if your waffles come out incomplete.

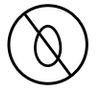
Don't worry if you don't see the top of the batter inside the waffle maker. The waffle will rise and spread while cooking.

Substitutions

Quick batter

For quick and easy batter, use your favorite box mix.

Try mixes for brownies, cake, and banana bread with Speciality setting.



Egg-free

We recommend flax egg replacement.

RECIPE: Replace 3 eggs by combining 3 Tbsp flaxseed meal and 9 Tbsp water and allow to sit for 5 minutes. Then use as needed.

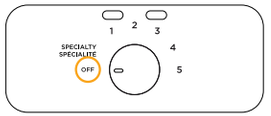
Gluten-free

Any gluten-free measure for measure flour substitute is a 1:1 swap.

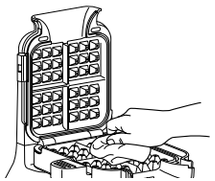
Dairy-free

Any milk substitute is a 1:1 swap.

Cleaning & handling



Make sure to set the shade setting to off when you're done making all your waffles.



To clean your waffle maker, wait until it has fully cooled, then wipe down with a damp cloth. Any debris should wipe right off.

Do **NOT** put the unit in or near water. For stuck-on batter, use a non-metal utensil to loosen residue, then wipe away.

CLASSIC SCRATCH WAFFLE

PREP: 5 MINUTES | **COOK**: 2–6 MINUTES DEPENDING ON DESIRED SHADE | **MAKES:** 4–5 WAFFLES
RECOMMENDED PORTION: MINIMUM FILL LINE (3/4 CUP) ON POUR CUP | **RECOMMENDED SHADE:** LEVEL 3

INGREDIENTS

3 large eggs
3 tablespoons canola oil
2 cups whole milk
2 1/3 cups all-purpose flour
2 1/2 teaspoons baking powder
3 tablespoons granulated sugar
2 teaspoons kosher salt
(or 1 teaspoon table salt)

DIRECTIONS

1 In a small bowl, add eggs, oil, and milk and whisk until fully combined.

2 In a medium bowl, add flour, baking powder, sugar, and salt and whisk until fully combined.

3 Add all the wet ingredients to the dry ingredients and whisk until a smooth batter forms. Let the batter rest for 5 minutes to ensure full activation of leaveners.

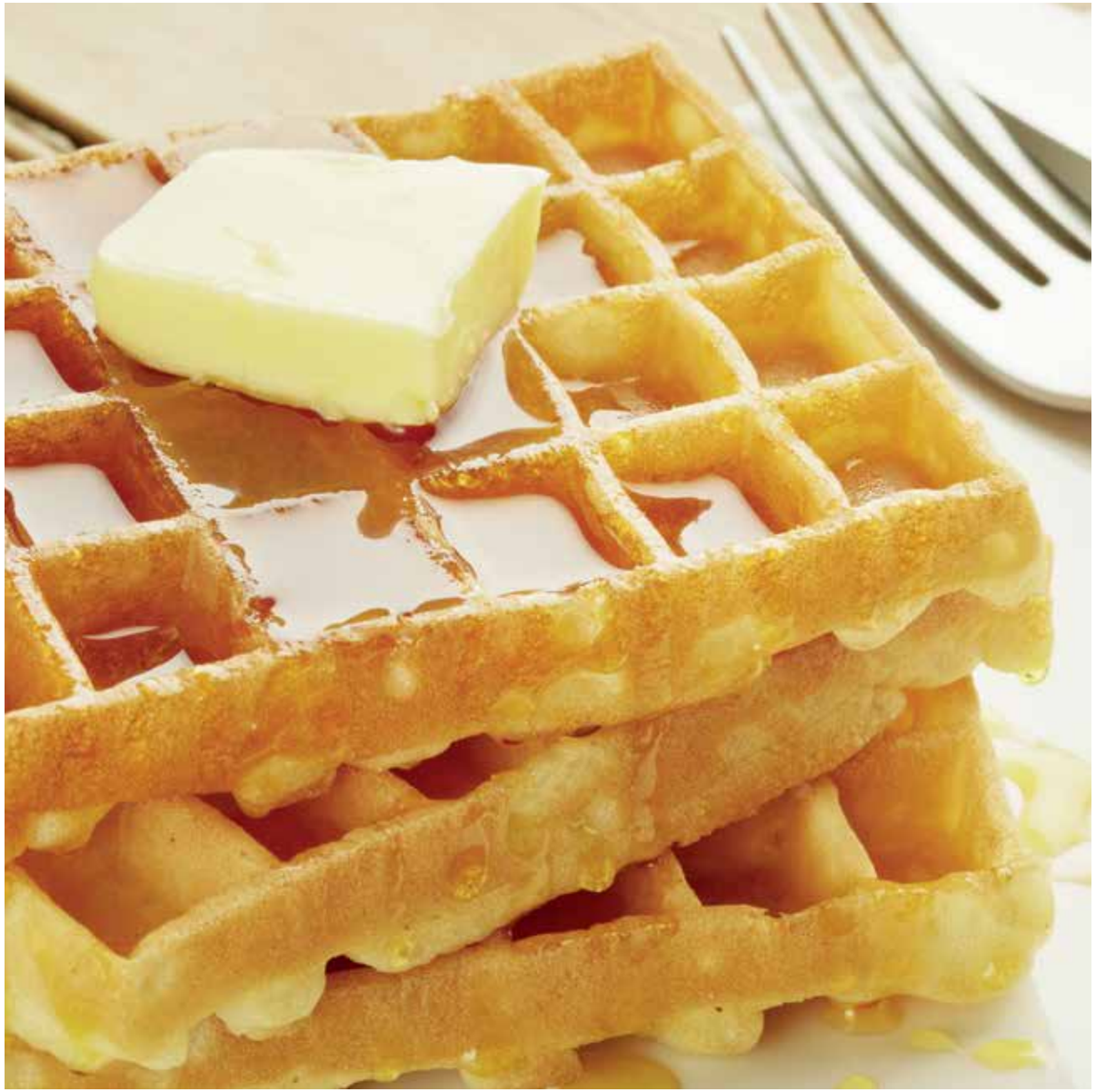
4 While batter is resting, turn waffle maker on by adjusting the shade selection dial to your desired shade setting (Level 3 is recommended for this recipe). The red LED light will illuminate, indicating the waffle maker is preheating. The unit is preheated when it beeps and the green LED light illuminates.

5 Fill pour cup to the minimum fill line with the prepared batter, then pour into unit. Cooking will automatically begin after batter is added and the red LED light illuminates.

6 The waffle is done cooking when the green LED light illuminates. Remove finished waffle with silicone-tipped tongs or other non-metal cooking utensil.

7 To cook the remaining batter, close unit, and repeat steps 5 and 6.

8 When cooking is complete, serve waffles warm with desired toppings.



CORNBREAD WAFFLES WITH FLAVORED BUTTERS

PREP: 5 MINUTES | **COOK:** APPROX. 2–6 MINUTES, DEPENDING ON DESIRED SHADE | **MAKES:** 4–5 WAFFLES
RECOMMENDED PORTION: MINIMUM FILL LINE (¾ CUP) ON POUR CUP | **RECOMMENDED SHADE:** LEVEL 3

INGREDIENTS

1 ½ cups whole milk

2 large eggs

¼ cup canola oil

2 boxes (8 ½ ounces each) corn muffin mix

¼ cup all-purpose flour

Store-bought flavored butters, as desired

Olive oil, as desired

DIRECTIONS

1. In a small bowl, add eggs, oil, milk, and whisk until fully combined.
2. In a medium bowl, add corn muffin mix and all-purpose flour and whisk until combined.
3. Add all the wet ingredients to the dry ingredients and whisk until a smooth batter forms. Let the batter rest for 5 minutes to ensure full activation of leaveners.
4. While batter is resting, turn waffle maker on by adjusting the shade selection dial to your desired shade setting (Level 3 is recommended for this recipe). The red LED light will illuminate, indicating the waffle maker is preheating. The unit is preheated when it beeps and the green LED light illuminates.
5. Fill pour cup to the minimum fill line with the prepared batter, then pour into unit. Cooking will automatically begin after batter is added and the red LED light illuminates.
6. The waffle is done cooking when the green LED light illuminates. Remove finished waffle with silicone-tipped tongs or other non-metal cooking utensil.
7. To cook the remaining batter, close unit, and repeat steps 5 and 6.
8. When cooking is complete, serve with desired flavored butter and drizzle with olive oil.

WAFFLE SUNDAES OR ICE CREAM SANDWICHES

PREP: 5 MINUTES | **COOK:** APPROX. 2–6 MINUTES, DEPENDING ON DESIRED SHADE | **MAKES:** 4–5 WAFFLES
RECOMMENDED PORTION: MINIMUM FILL LINE (3/4 CUP) ON POUR CUP | **RECOMMENDED SHADE:** LEVEL 3

INGREDIENTS

3 large eggs
3 tablespoons canola oil
2 cups whole milk
2 teaspoons vanilla extract
2 1/3 cups all-purpose flour
2 1/2 teaspoons baking powder
1/4 cup granulated sugar
2 teaspoons kosher salt
(or 1 teaspoon table salt)
Ice cream of choice, as desired
Whipped cream, as desired
Sprinkles, as desired
Hot fudge, as desired

DIRECTIONS

1. In a small bowl, add eggs, oil, milk, and vanilla and whisk until fully combined.
2. In a medium bowl, add flour, baking powder, sugar, and salt and whisk until fully combined.
3. Add all the wet ingredients to the dry ingredients and whisk until a smooth batter forms. Let the batter rest for 5 minutes to ensure full activation of leaveners.
4. While batter is resting, turn waffle maker on by adjusting the shade selection dial to your desired shade setting (Level 3 is recommended for this recipe). The red LED light will illuminate, indicating the waffle maker is preheating. The unit is preheated when it beeps and the green LED light illuminates.
5. Fill pour cup to the minimum fill line with the prepared batter, then pour into unit. Cooking will automatically begin after batter is added and the red LED light illuminates.
6. The waffle is done cooking when the green LED light illuminates. Remove finished waffle with silicone-tipped tongs or other non-metal cooking utensil.
7. To cook the remaining batter, close unit, and repeat steps 5 and 6. Then allow waffles to cool.
8. To create waffle sundaes, top with ice cream, whipped cream, sprinkles, and hot fudge. To create ice cream sandwiches, cut each waffle into 4 pieces, then top 2 pieces with 1 scoop of ice cream. Close the 2 sandwiches with the remaining 2 waffle pieces. Dip the sides into sprinkles if desired.

LAYERED WAFFLE CAKE

PREP: 5 MINUTES | **COOK:** 1 MINUTE 30 SECONDS | **MAKES:** 1 CAKE (4–5 WAFFLES)
RECOMMENDED PORTION: MINIMUM FILL LINE (¾ CUP) ON POUR CUP | **RECOMMENDED SHADE:** SPECIALTY

INGREDIENTS

1 box (15 ¼ ounces) cake mix of choice, plus ingredients called for on box directions

1 jar (16 ounces) premade frosting

Sprinkles, for topping, if desired

DIRECTIONS

1. Prepare the cake mix according to the box directions. Let the batter rest for 5 minutes to ensure full activation of leaveners.
2. While batter is resting, turn waffle maker on by adjusting the shade selection dial to your desired shade setting (Level 1 is recommended for this recipe). The red LED light will illuminate, indicating the waffle maker is preheating. The unit is preheated when it beeps and the green LED light illuminates.
3. Fill pour cup to the minimum fill line with the prepared batter, then pour into unit. Cooking will automatically begin after batter is added and the red LED light illuminates.
4. The waffle is done cooking when the green LED light illuminates. Remove finished waffle with silicone-tipped tongs or other non-metal cooking utensil.
5. To cook the remaining batter, close unit, and repeat steps 3 and 4.
6. When all waffles are cooled, spread frosting on each layer and stack. Decorate top with sprinkles and extra frosting if desired.

BANANA BREAD WAFFLE

PREP: 5 MINUTES | **COOK**: 2 MINUTES 30 SECONDS (PER WAFFLE) | **MAKES:** 4–5 WAFFLES
RECOMMENDED PORTION: MINIMUM FILL LINE (¾ CUP) ON POUR CUP | **RECOMMENDED SHADE:** SPECIALTY

INGREDIENTS

1 box (14 ounces) banana bread mix, plus ingredients called for on box directions

DIRECTIONS

1. Prepare banana bread batter following box ingredients and directions. Let the batter rest for 5 minutes to ensure full activation of leaveners.
2. While batter is resting, turn waffle maker on by adjusting the shade selection knob to your desired shade setting (SPECIALTY setting is recommended for this recipe). The unit is preheated when it beeps and the green LED light illuminates.
3. Fill pour cup to the minimum fill line with the prepared batter, then pour into unit. Cooking will automatically begin after batter is added and the red LED light illuminates.
4. The waffle is done cooking when the green LED light illuminates. Remove finished waffle with silicone-tipped tongs or a non-metal cooking utensil.
5. To cook the remaining batter, close unit, and repeat steps 3 and 4. Then allow waffles to cool.
6. When cooking is complete, serve waffles warm with desired toppings.

Customize your waffle

Start with your base

Mix the ingredients below to make a base for any of the custom recipes on the next page.

Ingredients

2 cups all-purpose flour

2 ½ teaspoons baking powder

2 teaspoons kosher salt
(or 1 teaspoon table salt)

3 tablespoons canola oil

3 eggs

Directions

Place all ingredients in a large bowl and combine until smooth. Batter will yield 4 to 5 waffles. Mix in powder or flavoring if desired (see next page for inspiration), then follow the steps on page 1 to get cooking.

Mix up the flavor

Customize your batter for a flavorful spin on the classic. Pick your favorite flavor and mix it in with the base to complete your batter.

Chocolate

Mix in:

½ cup cocoa powder
1 teaspoon vanilla extract
¼ cup granulated sugar
2 cups whole milk

Toppings: Chocolate sauce and whipped cream

Red Velvet

Mix in:

1 tablespoon cocoa powder
1 tablespoon red food coloring
1 teaspoon vanilla extract
3 tablespoons granulated sugar
2 cups whole milk

Toppings: Cream cheese icing

Lemon Poppy Seed

Mix in:

Zest of 2 lemons
1 tablespoon poppy seed
2 tablespoons lemon juice
3 tablespoons granulated sugar
2 cups whole milk

Toppings: Fresh fruit and whipped cream

Savory Herb

Mix in:

1 ½ tablespoons herb seasoning
1 ½ cups whole milk
½ cup sour cream

Toppings: Sour cream, fresh herbs, and tomatoes

Churro

Mix in:

2 teaspoons ground cinnamon
3 tablespoons granulated sugar
1 teaspoon vanilla extract
2 cups whole milk

Toppings: Toss in cinnamon sugar and top with maple syrup and butter

Pumpkin Spice

Mix in:

½ cup pumpkin puree
1 ½ cups whole milk
3 tablespoons granulated sugar
2 teaspoons pumpkin spice

Toppings: Maple syrup and butter

Apple Cinnamon

Mix in:

1 cup whole milk
1 cup applesauce
2 teaspoons ground cinnamon

Toppings: Fresh apples, maple syrup, and butter

NINJA®

BELGIAN

WAFFLE MAKER PRO

NeverStick™

BW1001C_IG_3Recipe_E_F_MP_Mv3

NEVERSTICK and NINJA are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC.

Veuillez lire le guide de l'utilisateur de Ninja® ci-joint avant d'utiliser l'appareil.

NINJA™

GAUFRIER

POUR GAUFRES BELGES PRO

NeverStick™

Guide de démarrage rapide et livre de recettes

Votre guide pour cuisiner des gaufres belges parfaites

Bienvenue dans le livre de recettes du gaufrier pour gaufres belges Ninja. À partir d'ici, vous trouverez des recettes, des astuces et des conseils utiles qui vous permettront de cuisiner des gaufres moelleuses, croustillantes et délicieuses à tout coup.

Guide de réglage du degré de cuisson

PLUS UN
RÉGLAGE SPÉCIALISÉ
EXCLUSIF

Faites cuire délicatement des pâtes sucrées comme des brownies ou de la préparation pour gâteau.

Pages 12 et 13

1	2	3	4	5
Légèrement dorée		Moyennement dorée		Fortement dorée

Choisissez le degré de cuisson souhaité pour obtenir une gaufre parfaite. Pour obtenir une gaufre légèrement dorée, moyennement dorée ou fortement dorée, utilisez le guide ci-dessus comme référence.

LA CUISSON PEUT VARIER LÉGÈREMENT EN FONCTION DE VOTRE CHOIX DE PÂTE.

Se familiariser avec le gaufrier

1 **Assurez-vous que le gaufrier est verrouillé et en position verticale,** puis choisissez le degré de cuisson.

Le voyant deviendra rouge pour indiquer qu'il est en mode de préchauffage.

3 Lorsque le voyant devient vert et que vous entendez à nouveau un bip, votre gaufre est prête. Appuyez sur le bouton situé sur la poignée et ouvrez le gaufrier avec précaution.

Pour réduire les dégâts, **versez la pâte dans la tasse, puis utilisez la tasse pour la verser dans le bec verseur.**

2 Lorsque le voyant devient vert et que vous entendez un bip, utilisez la tasse à verser pour verser la pâte dans l'ouverture.

Le voyant deviendra rouge de nouveau pour indiquer que la cuisson est en cours.

Si votre pâte à gaufre ne s'écoule pas fluidement dans le gaufrier, ajoutez au mélange une cuillère à soupe d'eau ou de lait et réessayez.

Différents types de pâte peuvent nécessiter différentes quantités de pâte pour produire une gaufre complète. Nous vous suggérons de commencer par remplir le gaufrier jusqu'à la ligne de remplissage minimal (3/4 tasse) et d'augmenter la quantité si vos gaufres sont incomplètes.

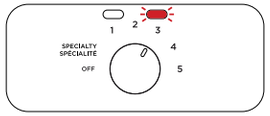
4 Utilisez des pinces à embouts de silicone pour retirer vos gaufres.

Répétez toutes les étapes ci-dessus pour les gaufres suivantes.

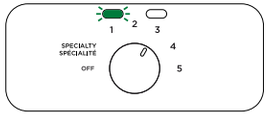
C'est maintenant le temps de cuisiner

Conseils et astuces

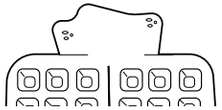
Astuce pour avoir une meilleure pâte



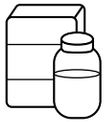
Laissez toujours le gaufrier préchauffer avant d'ajouter de la pâte pour éviter toute fuite.



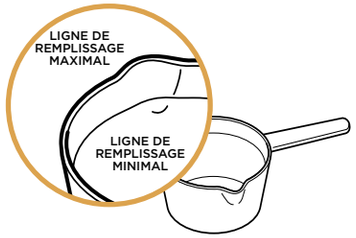
Pour obtenir une texture optimale, n'ouvrez pas le gaufrier tant que le voyant à DEL n'est pas vert.



Retirez l'excédent de pâte sur le dessus du gaufrier avant de savourer votre gaufre.



Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des garnitures non solides comme des poudres et des arômes.



Remplissez la tasse entre les repères de remplissage minimal et maximal. Nous vous suggérons de commencer par la remplir jusqu'à la ligne de remplissage minimal (3/4 tasse) et d'augmenter la quantité si vos gaufres sont incomplètes.

Ne vous inquiétez pas si vous ne voyez pas le dessus de la pâte à l'intérieur du gaufrier. La gaufre gonflera et s'étalera pendant la cuisson.

Substitutions

Pâte rapide

Pour obtenir une pâte facilement et rapidement, utilisez une préparation pour gaufre du commerce.

Essayez des préparations pour brownies, pour gâteaux et pour pain aux bananes en utilisant le réglage Spécialité (Specialty).

Sans œuf

Nous recommandons de remplacer les œufs par des graines de lin.

RECETTE : Remplacez 3 œufs en combinant 3 c. à soupe (45 ml) de graines de lin et 9 c. à soupe (135 ml) d'eau, et en laissant reposer le mélange pendant 5 minutes. Utilisez-le ensuite dans la préparation.

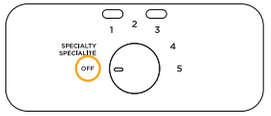
Sans gluten

Remplacez votre farine par une quantité égale de farine sans gluten (1:1).

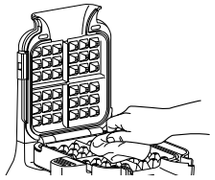
Sans produits laitiers

Remplacez le lait par une portion égale de liquide de substitution.

Nettoyage et manipulation



Assurez-vous de désactiver le degré de cuisson lorsque vous avez fini de cuisiner vos gaufres.



Pour nettoyer votre gaufrier, attendez qu'il ait complètement refroidi, puis essuyez-le avec un chiffon humide. Tout débris doit être essuyé immédiatement.

N'IMMERGEZ PAS l'appareil dans l'eau et ne l'utilisez pas près de l'eau. Pour les résidus de pâte collés, utilisez un ustensile non métallique pour les décoller puis retirez-les.

GAUFRE CLASSIQUE

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **CUISSON** : DE 2 À 6 MINUTES SELON LE DEGRÉ DE CUISSON SOUHAITÉ
DONNE : 4 OU 5 GAUFRES | **PORTION RECOMMANDÉE :** LIGNE DE REMPLISSAGE MINIMAL (3/4 TASSE) SUR LA TASSE À VERSER | **DEGRÉ DE CUISSON RECOMMANDÉ :** NIVEAU 3

INGRÉDIENTS

3 gros œufs

3 c. à soupe (45 ml) d'huile de canola

2 tasses (500 ml) de lait entier

2 1/3 tasses (335 ml) de farine tout usage

2 1/2 c. à thé (12,5 ml) de poudre à pâte

3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé

2 c. à thé (10 ml) de sel casher
(ou 1 c. à thé [5 ml] de sel de table)

PRÉPARATION

1 Dans un bol moyen, fouettez les œufs, l'huile et le lait jusqu'à ce qu'ils soient complètement combinés.

2 Dans un bol moyen, ajoutez la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel, puis mélangez au fouet jusqu'à ce qu'ils soient complètement combinés.

3 Incorporez les ingrédients humides aux ingrédients secs et fouettez jusqu'à ce qu'une pâte lisse se forme. Laissez reposer la pâte pendant 5 minutes pour assurer l'activation complète des agents de levage.

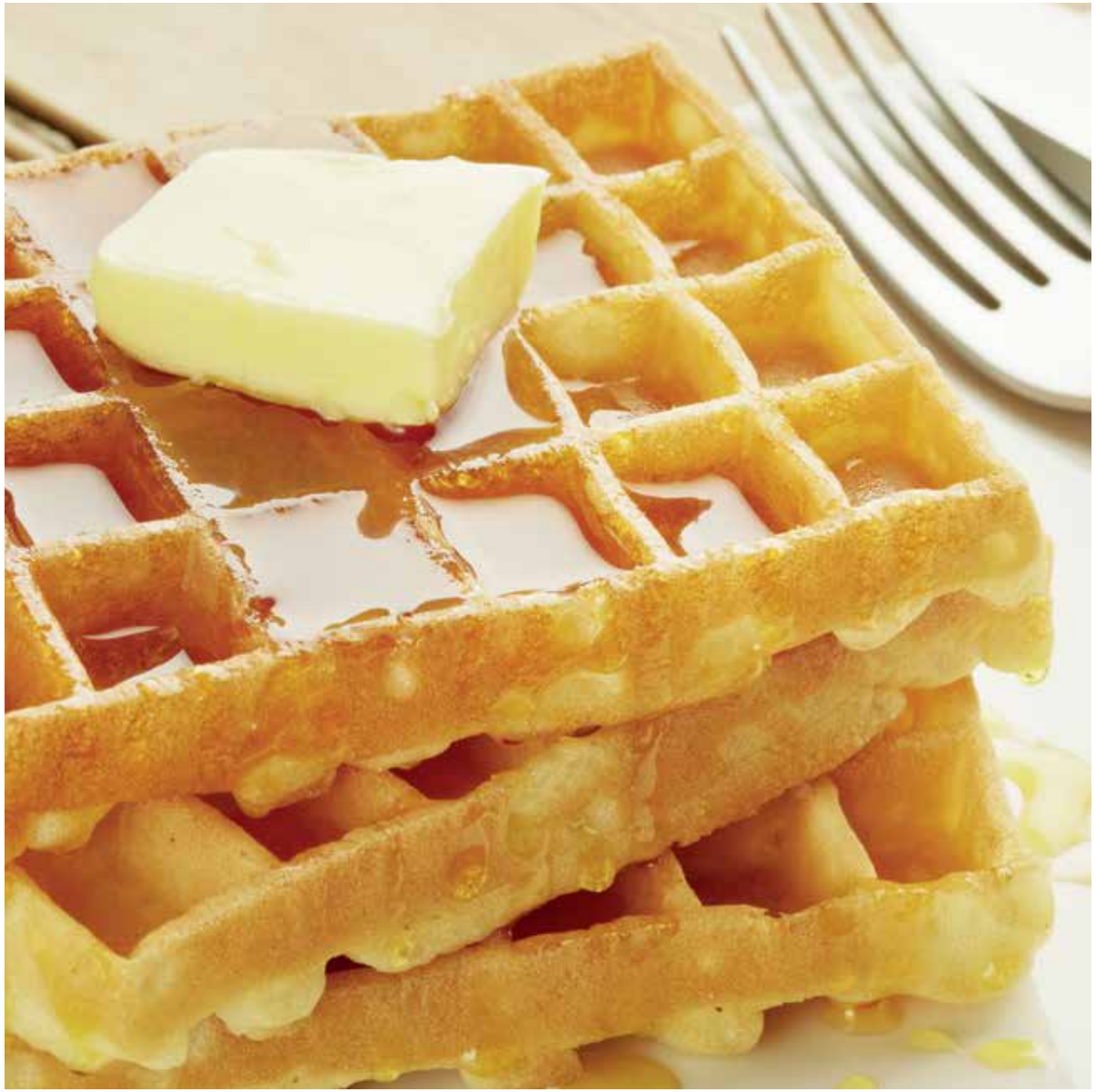
4 Pendant le repos de la pâte, allumez le gaufrier en réglant le degré de cuisson à valeur souhaitée (le niveau 3 est recommandé pour cette recette). Le voyant DEL rouge s'allumera, indiquant que le gaufrier est en préchauffage. L'appareil est préchauffé lorsqu'il émet un bip et que le voyant vert à DEL s'allume.

5 Remplissez la tasse jusqu'à la ligne de remplissage minimale avec la pâte préparée, puis versez-la dans l'appareil. La cuisson commencera automatiquement après l'ajout de la pâte, lorsque le voyant rouge s'allume.

6 La cuisson de la gaufre est terminée lorsque le voyant vert s'allume à embouts de silicone ou d'un autre ustensile de cuisine non métallique.

7 Pour cuire le reste de la pâte, fermez l'appareil et répétez les étapes 5 et 6.

8 Une fois la cuisson terminée, servez les gaufres chaudes avec vos garnitures préférées.



GAUFRES AU PAIN DE MAÏS AVEC BEURRE AROMATISÉ

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **CUISSON :** DE 2 À 6 MINUTES, SELON LE DEGRÉ DE CUISSON SOUHAITÉ
DONNE : 4 OU 5 GAUFRES | **PORTION RECOMMANDÉE :** LIGNE DE REMPLISSAGE MINIMAL (¾ TASSE) SUR LA TASSE À VERSER | **DEGRÉ DE CUISSON RECOMMANDÉ :** NIVEAU 3

INGRÉDIENTS

1 ½ tasse (375 ml) de lait entier
2 gros œufs
¼ tasse (65 ml) d'huile de canola
2 boîtes (240 g chacune) de préparation pour muffins au pain de maïs
¼ tasse (65 ml) de farine tout usage
Beurres aromatisés du commerce, au goût
Huile d'olive, au goût

PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, fouettez les œufs, l'huile et le lait jusqu'à ce qu'ils soient complètement combinés.
2. Dans un bol moyen, ajoutez la préparation pour muffins au pain de maïs et la farine tout usage, et fouettez jusqu'à ce qu'elles soient combinées.
3. Incorporez les ingrédients humides aux ingrédients secs et fouettez jusqu'à ce qu'une pâte lisse se forme. Laissez reposer la pâte pendant 5 minutes pour assurer l'activation complète des agents de levage.
4. Pendant le repos de la pâte, allumez le gaufrier en réglant le degré de cuisson à valeur souhaitée (le niveau 3 est recommandé pour cette recette). Le voyant DEL rouge s'allumera, indiquant que le gaufrier est en préchauffage. L'appareil est préchauffé lorsqu'il émet un bip et que le voyant vert à DEL s'allume.
5. Remplissez la tasse jusqu'à la ligne de remplissage minimale avec la pâte préparée, puis versez-la dans l'appareil. La cuisson commencera automatiquement après l'ajout de la pâte, lorsque le voyant rouge s'allume.
6. La cuisson de la gaufre est terminée lorsque le voyant vert s'allume à embouts de silicone ou d'un autre ustensile de cuisine non métallique.
7. Pour cuire le reste de la pâte, fermez l'appareil et répétez les étapes 5 et 6.
8. Une fois la cuisson terminée, servez les gaufres avec le beurre aromatisé désiré et arrosez-les d'huile d'olive.

GAUFRES À LA COUPE GLACÉE OU SANDWICHS À LA CRÈME GLACÉE

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **CUISSON :** DE 2 À 6 MINUTES, SELON LE DEGRÉ DE CUISSON SOUHAITÉ | **DONNE :** 4 OU 5 GAUFRES | **PORTION RECOMMANDÉE :** LIGNE DE REMPLISSAGE MINIMAL (¾ TASSE) SUR LA TASSE À VERSER | **DEGRÉ DE CUISSON RECOMMANDÉ :** NIVEAU 3

INGRÉDIENTS

3 gros œufs

3 c. à soupe (45 ml) d'huile de canola

2 tasses (500 ml) de lait entier

2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille

2 ⅓ tasses (585 ml) de farine tout usage

2 ½ c. à thé (12,5 ml) de poudre à pâte

¼ tasse (65 ml) de sucre granulé

2 c. à thé (10 ml) de sel casher (ou 1 c. à thé (5 ml) de sel de table)

Crème glacée, au goût

Crème fouettée, au goût

Perles, au goût

Fudge chaud, au goût

PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, fouettez les œufs, l'huile, le lait et la vanille jusqu'à ce qu'ils soient complètement combinés.
2. Dans un bol moyen, ajoutez la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel, puis mélangez au fouet jusqu'à ce qu'ils soient complètement combinés.
3. Incorporez les ingrédients humides aux ingrédients secs et fouettez jusqu'à ce qu'une pâte lisse se forme. Laissez reposer la pâte pendant 5 minutes pour assurer l'activation complète des agents de levage.
4. Pendant le repos de la pâte, allumez le gaufrier en réglant le degré de cuisson à valeur souhaitée (le niveau 3 est recommandé pour cette recette). Le voyant DEL rouge s'allumera, indiquant que le gaufrier est en préchauffage. L'appareil est préchauffé lorsqu'il émet un bip et que le voyant vert à DEL s'allume.
5. Remplissez la tasse jusqu'à la ligne de remplissage minimale avec la pâte préparée, puis versez-la dans l'appareil. La cuisson commencera automatiquement après l'ajout de la pâte, lorsque le voyant rouge s'allume.
6. La cuisson de la gaufre est terminée lorsque le voyant vert s'allume à embouts de silicone ou d'un autre ustensile de cuisine non métallique.
7. Pour cuire le reste de la pâte, fermez l'appareil et répétez les étapes 5 et 6. Laissez ensuite les gaufres refroidir.
8. Pour créer des gaufres à la coupe glacée, garnissez-la de crème glacée, de crème fouettée, de perles et de fudge chaud. Pour créer des sandwichs à la crème glacée, coupez chaque gaufre en 4 morceaux, puis garnissez 2 morceaux d'une cuillerée de crème glacée. Fermez les 2 sandwichs avec les morceaux de gaufres restants. Trempez les côtés dans les perles si vous le souhaitez.

GÂTEAU DE GAUFRES ÉTAGÉES

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **CUISSON :** 1 MINUTE 30 SECONDES | **DONNE :** 1 GÂTEAU (4 OU 5 GAUFRES)
PORTION RECOMMANDÉE : LIGNE DE REMPLISSAGE MINIMAL (3/4 TASSE) SUR LA TASSE À VERSER
DEGRÉ DE CUISSON RECOMMANDÉ : SPÉCIALITÉ

INGRÉDIENTS

1 boîte (425 g) de préparation pour gâteau au choix, plus les ingrédients nécessaires indiqués sur l'emballage.

1 contenant (455 g) de glaçage du commerce

Perles, pour la garniture, au goût

PRÉPARATION

1. Préparez la préparation pour gâteau selon les instructions de l'emballage. Laissez reposer la pâte pendant 5 minutes pour assurer l'activation complète des agents de levage.
2. Pendant le repos de la pâte, allumez le gaufrier en réglant le degré de cuisson à valeur souhaitée (le niveau 1 est recommandé pour cette recette). Le voyant DEL rouge s'allumera, indiquant que le gaufrier est en préchauffage. L'appareil est préchauffé lorsqu'il émet un bip et que le voyant vert à DEL s'allume.
3. Remplissez la tasse jusqu'à la ligne de remplissage minimale avec la pâte préparée, puis versez-la dans l'appareil. La cuisson commencera automatiquement après l'ajout de la pâte, lorsque le voyant rouge s'allume.
4. La cuisson de la gaufre est terminée lorsque le voyant vert s'allume à embouts de silicone ou d'un autre ustensile de cuisine non métallique.
5. Pour cuire le reste de la pâte, fermez l'appareil et répétez les étapes 3 et 4.
6. Lorsque toutes les gaufres sont refroidies, étalez le glaçage sur chaque étage et empilez-les. Garnissez le dessus de perles et de glaçage supplémentaire si vous le souhaitez.

GAUFRE AU PAIN AUX BANANES

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **CUISSON** : 2 MINUTES 30 SECONDES (PAR GAUFRE) | **DONNE :** 4 OU 5 GAUFRES
PORTION RECOMMANDÉE : REPÈRE DE REMPLISSAGE MINIMAL (3/4 TASSE) SUR LA TASSE À VERSER
DEGRÉ DE CUISSON RECOMMANDÉ : SPÉCIALITÉ

INGRÉDIENTS

1 boîte (400 g) de préparation pour pain aux bananes, plus les ingrédients nécessaires indiqués sur l'emballage.

PRÉPARATION

1. Préparez la préparation pour pain aux bananes en suivant les instructions de l'emballage. Laissez reposer la pâte pendant 5 minutes pour assurer l'activation complète des agents de levage.
2. Pendant le repos de la pâte, allumez le gaufrier en réglant le degré de cuisson à valeur souhaitée (le réglage SPÉCIALITÉ [SPECIALTY] est recommandé pour cette recette). L'appareil est préchauffé lorsqu'il émet un bip et que le voyant vert à DEL s'allume.
3. Remplissez la tasse jusqu'à la ligne de remplissage minimale avec la pâte préparée, puis versez-la dans l'appareil. La cuisson commencera automatiquement après l'ajout de la pâte, lorsque le voyant rouge s'allume.
4. La cuisson de la gaufre est terminée lorsque le voyant vert s'allume à embouts de silicone ou d'un autre ustensile de cuisine non métallique.
5. Pour cuire le reste de la pâte, fermez l'appareil et répétez les étapes 3 et 4. Laissez ensuite les gaufres refroidir.
6. Une fois la cuisson terminée, servez les gaufres chaudes avec vos garnitures préférées.

Personnaliser votre gaufre

Commencez par votre base

Mélangez les ingrédients ci-dessous pour préparer une base pour toutes les recettes personnalisées de la page suivante.

Ingrédients

2 tasses (500 ml) de farine tout usage

2 ½ c. à thé (12,5 ml) de poudre à pâte

2 c. à thé (10 ml) de sel casher
(ou 1 c. à thé (5 ml) de sel de table)

3 c. à soupe (45 ml) d'huile de canola

3 œufs

Préparation

Déposez tous les ingrédients dans un grand bol et mélangez-les jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. La pâte donne 4 ou 5 gaufres. Incorporez vos garnitures en poudre ou vos arômes, si vous le désirez (consultez la page suivante pour avoir de l'inspiration), puis suivez les étapes de la page 1 pour la cuisson.

Pour plus de saveurs

Personnalisez votre pâte pour ajouter une touche savoureuse à votre gaufre classique. Choisissez votre saveur préférée et mélangez-la avec la base pour compléter votre pâte.

Chocolat

Ingrédients à incorporer:

1/2 tasse (125 ml) de poudre de cacao
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
1/4 tasse (65 ml) de sucre granulé
2 tasses (500 ml) de lait entier

Garnitures: Sauce au chocolat et crème fouettée

Velouté rouge

Ingrédients à incorporer:

1 c. à soupe (15 ml) de poudre de cacao
1 c. à soupe (15 ml) de colorant alimentaire rouge
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé
2 tasses (500 ml) de lait entier

Garnitures: Glaçage au fromage à la crème

Graines de pavot et citron

Ingrédients à incorporer:

Le zeste de 2 citrons
1 c. à soupe (15 ml) de graines de pavot
2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron
3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé
2 tasses (500 ml) de lait entier

Garnitures: Fruits frais et crème fouettée

Fines herbes

Ingrédients à incorporer:

1 1/2 c. à soupe (22,5 ml) d'assaisonnement aux fines herbes
1 1/2 tasse (375 ml) de lait entier
1/2 tasse (125 ml) de crème sure

Garnitures: Crème sure, herbes fraîches et tomates

Churro

Ingrédients à incorporer:

2 c. à thé (10 ml) de cannelle en poudre
3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
2 tasses (500 ml) de lait entier

Garnitures: Incorporez le sucre à la cannelle et garnissez de sirop d'érable et de beurre

Mélange d'épices pour tarte à la citrouille

Ingrédients à incorporer:

1/2 tasse (125 ml) de purée de citrouille en conserve
1 1/2 tasse (375 ml) de lait entier
3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé
2 c. à thé (10 ml) de mélange d'épices pour tarte à la citrouille

Garnitures: Sirop d'érable et beurre

Pomme et cannelle

Ingrédients à incorporer:

1 tasse (250 ml) de lait entier
1 tasse (250 ml) de compote de pommes
2 c. à thé (10 ml) de cannelle en poudre

Garnitures: Pommes fraîches, sirop d'érable et beurre

NINJA®

GAUFRIER

POUR GAUFRES BELGES **PRO**

NeverStick™

BW1001C_IG_3Recipe_E_F_MP_Mv3

NEVERSTICK et NINJA sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC.