

# Βάφλα ΚΛΑΜΠ Σάντουιτς

Ε  
έ  
ρ  
ε  
τ  
ε  
π  
ω  
ς  
μ  
α  
ς  
α  
ρ  
έ  
σ  
ε  
ι  
ν



α ενώνουμε αγαπημένες γεύσεις και να δημιουργούμε εντυπωσιακά αποτελέσματα. Κάτι τέτοιο θα κάνουμε και σήμερα. Θα ενώσουμε τις πολυαγαπημένες βάφλες μαζί με το κλαμπ σάντουιτς και είμαι σίγουρος πως όταν δείτε το αποτέλεσμα θα θέλετε αμέσως να το φτιάξετε.

## **Υλικά:**

- 2 αυγά
- 400 ml γάλα
- 300 γρ. φαρίνα Αφοί Κεραμάρη MANNA
- 10 γρ. baking powder
- 80 γρ. βούτυρο (ή μαργαρίνη)
- 1 κουταλιά σούπας ζάχαρη
- 1/4 κουταλάκι αλάτι

## **για το σερβίρισμα:**

- Μπέικον με την μέθοδο του αλουμινοχάρτου ή με τα ξυλάκια
- Γκούντα
- Μείγμα κύβους κρεμμύδι + ντομάτα
- Αυγό τηγανητό

## **Εκτέλεση:**

Σε μπολ αδειάζεις το γάλα με μπέικιν πάουντερ. Μετά αλάτι και ζάχαρη. Ρίχνεις αυγά και ανακατεύεις. Κάπου στη μέση της διαδικασίας προσθέτεις αλεύρι και λιωμένο βούτυρο. Στη

συνέχεια πασάλειψε με λίγο λάδι την βαφλιέρα και βάζεις το μείγμα. Ψήνεις τις βάφλες για 2-3 λεπτά. Ύστερα βάζεις στη βάφλα κασέρι.

Πρώτα βάζεις λιωμένο κασέρι και καπνιστή γαλοπούλα. Προσθέτεις ντομάτα και αλείφεις με τυρί κρέμα μια άλλη βάφλα. Κλείνεις την βάφλα και βάζεις κασέρι από πάνω. Βάζεις το ψημένο μπέικον και κομματάκια ντομάτας με κρεμμύδι. Αλείφεις μια βάφλα με τυρί κρέμα και ξανά κλείνουμε το σάντουιτς μας.



### Tips:

- Αν φτιάχνεις βάφλες για επιδόρπιο πρόσθεσε χυμό πορτοκαλιού, λικέρ ή σταγόνες σοκολάτας.
- Για πιο θρεπτικές βάφλες βάλε μέσα στο μείγμα τριμμένο αμύγδαλο.
- Μην σηκώνεις το καπάκι της βαφλιέρας πολύ νωρίς γιατί θα διαχωριστεί το μείγμα.
- Χρησιμοποίησε πλαστική ή σπάτουλα σιλικόνης και όχι πιρούνι ή μαχαίρι γιατί μπορεί έτσι να καταστρέψεις την επιφάνεια της βαφλιέρας.

