

Használati útmutató

Az első használat előtt

A formázót mossa el folyó víz alatt és szárítsa meg; a belső részeket a dekoráló korongokkal kenje ki étolajjal vagy étkezési zsírral.

Tisztítás és karbantartás

Mossa folyó víz alatt, alkalmas mosogatógépbe.

Figyelmeztetés

Gyakori mosogatógépben történő mosásnál a formázót és a dekoráló korongokat igény szerint kenje át újra zsírral.

RECEPTEK

Dekorált amerikai palacsinta

Tészta 16 palacsintához: 200 ml tej, 150 g búzafinomliszt, 20 g porcukor, 1 tojás, 12 g sütőpor, 3 ek olaj, csipet só.

Elkészítés: A kikevert tésztát hagyja 10 percig pihenni. A tűzhelyet állítsa enyhe vagy közepes fokozatra, a serpenyőbe tegye bele a formázót a díszítő korongokkal együtt, és töltsen meg tésztával a forma felső pereme alatt 2 mm-rel (1). Süsse 7 percig az egyik oldalról, majd a fűlek segítségével fordítsa meg és süsse újabb 5 percig (2). Emelje fel a formázót (3), a palacsintákat tegye tányérra és vegye le a díszítő korongokat (4).

Gluténmentes dekorált amerikai palacsinta

Járjon el a fenti recept szerint, a búzalisztet helyettesítse 180 g gluténmentes önkelesztő liszttel és hagyja ki a sütőport.

Díszítés nélküli amerikai palacsinta

Járjon el a fentiek szerint, használja a formázót dekoráló korongok nélkül.

Dekorált omlett parmezánnal

Tészta 16 omlethez: 4 tojás, 100 ml tej, 100 g prézli, 100 g zsemlemorzsa, 100 g reszelt parmezán, csipet só.

Elkészítés: Járjon el a fenti recept szerint, mint a dekorált amerikai palacsintánál, a felsorolt hozzávalókhoz tegyen ízlése szerint apróra vágott fűszernövényeket, és a tésztát kanál segítségével adagolja a formázóba.

Gluténmentes omlett

Járjon el az előbbieket szerint, a 100 g zsemlemorzst helyettesítse 115 g gluténmentes liszttel.

Figyelmeztetés: A gluténmentes receptekben Doves Farm márkájú liszteket használtunk. Ha más gluténmentes lisztet vagy keveréket használ, a felhasználandó mennyiség és az elkészítési idő is eltérhet.

Tükörtojás

A formázót díszítő korongok nélkül, belsejével felfelé helyezze a serpenyőbe (5), és üssön bele 4 tojást (6). Ha megsült, emelje fel a formázót és a tojásokat helyezze tányérra (7).