

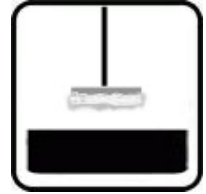
IBERT kepimo formelės

Skaniems sausainiams, krekeriams, traškučiams...

Naudojimosi instrukcija:

Prieš pirmą naudojimą išplaukite formelę gerai karštu vandeniu su plovikliu ir įsuktite rankenėlę.

1. Sausa formelė panardinkite į 160° karščio aliejų, bet ne į verdantį aliejų ar riebalus (nenaudoti sviesto ar margarino)
2. Įkaitinta formelė ištraukiama iš riebalų arba aliejaus, trumpam leidžiame nuvarvėti ir galiausiai panardinama į paruoštą tešlą. Tešla prikimba prie kepimo formelės, atkreipkite dėmesį, kad tešla neužpiltų visos formelės, o tik maksimaliai būtų panardinta iki formelės krašto!
3. Dabar vėl panardinkite formelę į karštus riebalus arba taukus, lengvai pakelkite, kol susidaręs kepinyš nukris nuo formos ir pakepame kol paruduos. Formą panardinkite vėl į riebalus arba aliejų ir įkaitinkite, kepimo eigą pakartokite su mėgstamu motyvu.



Dėl storos aliuminio formos sienelės įkaitimas ilgai išlieka ir taip gali būti vėl panaudojama.

Formos tinkamos naudoti maisto ruošimui! Jeigu norite ilgai turėti firmos **IBERT kepimo formeles**, išvalykite jas po naudojimo šepetėliu. Neplaukite indaplovėje!

Receptas:

Išėiga 40-50 klasikiniams saldiems sausainiams,
200g kvietinių, ruginių arba kukurūzų miltų,
3 kiaušiniai, 1 šaukštelis druskos,
apie 500ml vandens su pienu arba rūgščia grietine

Paruoštus sausainius pateikite pasirinktinai su džemu, plakta grietine, kremu, ledais, varške, cukraus pudra ir t.t.

Išėiga 40-50 pikantiškiems krekeriams arba traškučiams,
200g kvietinių miltų,
3 kiaušiniai, apie 500 ml stipraus sultinio
Prieskoniai: paprika, druska, pipirai, džiovintos prieskoninės žolelės ir t.t.

Paruoštus krekerius pateikite su sūriu, padažu.
Prie sriubos tai taip pat puikus patiekalas.
Tai tinka ypač prie alaus ar vyno!

Paruošimas:

Visi produktai sumaišomi, tešla neprisitrauks riebalų, jeigu įpilsite VŠ degtinės, konjako arba brendžio.
Tešlą palikite keletai minučių ant stalo.

