

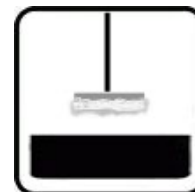
Формы для печенья IBERT

Для вкусного печенья, крекеров и чипсов

Инструкция

Перед тем, как первый раз использовали формы, хорошо промойте их горячей водой и вкрутите ручку.

1. Сухую форму опустите в масло 160° С, но не в кипящее масло или жир (не употребляйте сливочное масло или маргарин).
2. Нагретую форму вынимайте из масла или жира, и опустите в тесто. Тесто прилипнет к форме. Обратите внимание, чтобы тесто не заполнило форму целиком, а только максимально до верхнего края.
3. После этого, форму с тестом опустите в кипящее масло или жир. Легко приподнимите, чтобы печенье отлипло от формы. Печенье пожарьте в масле до коричневого цвета.



Форму снова опустите в масло или жир. Нагрейте и опять повторите процесс.

формы нагрев держится надолго и так повторяйте многократно.

Формы пригодны для приготовления пищи!

Если хотите надолго сохранить формы IBERT, после пользования протрите их щеткой, мойте в посудомоечной машине!

РЕЦЕПТ

Расход примерно 40 -50 классического печенья
200г. Муки (можно и кукурузной),
3 яйца, 1 ч.л. соли,
примерно 500 мл воды с молоком или со сметаной.

Испеченные крекеры или печенье намажьте с джемом,
взбитыми сливками, кремом, сахарной пудрой и т.д.

Расход примерно 40 -50 пикантных крекеров или чипсов
200г. Пшеничной муки,
3 яйца, примерно 500 мл крепкого бульона.
Приправы паприка, соль, перец и т.д.

Готовые крекеры можно подавать с сыром, соусом и т.д.

К супу так же прекрасная закуска. Можно употреблять с вином и с пивом,



Приготовление

Все продукты перемешайте, тесто не станет жирным, если Вы в него добавите немного водки или коньяка, бренди, примерно одну с.л.

Тесто оставьте на несколько минут чтобы остыло. Около 7-10 мин.