DUKA
Kitchen Life

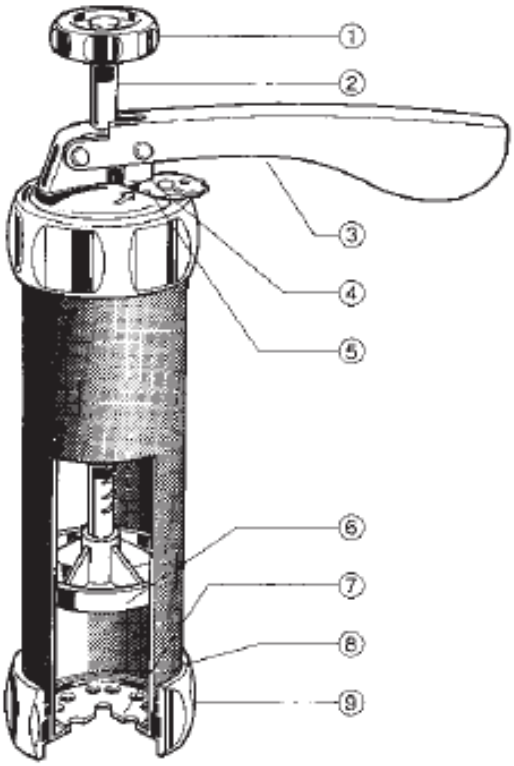
COOKIES

Seringa de bucatarie (Sprit) DUKA COOKIES

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Traducere din engleza

1. Mâner
2. Os piston
3. Pârghie
4. Lift
5. Regulator
6. Piston
7. Accesor
8. Cilindru
9. Inel rotativ



Înainte de a utiliza seringa pentru prima dată, curățați și uscați piesele. Pentru a ridica pistonul, rotiți mânerul la 180 de grade și trageți în sus.

<u>Rețeta aluat</u>

500 gr faina
250 gr zahar
250 gr unt
Sare
1 pahar lapte
2 linguri cacao (dupa preferinte)
3 galbenusuri

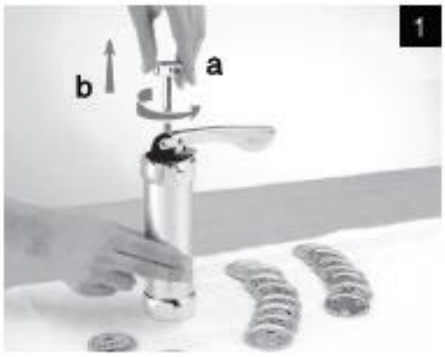
Se amestecă făina, zahărul și sarea într-un bol. Se toarnă gălbenușurile în centru și se amestecă cu o furculiță. Se adauga laptele si untul pretopit si se framanta cu mainile.

<u>Prepararea biscuiților cu o seringă</u> (numerele din text corespund fotografiilor de mai jos)

Deșurubați inelul de blocare (5) și ridicați pistonul. Umpleți cilindrul cu o parte din aluatul pregătit (6). Introduceți atașamentul dorit în inelul (7). Înșurubați inelul de închidere spre cilindru (8). Ungeți uniform tava de copt (9) cu ulei. Selectați dimensiunea biscuiților rotind butonul (10): poziția 1: biscuiți mici; pozitia 2: biscuiti mari. Rotiți mânerul astfel încât ridicarea pârghiei să coincidă cu o adâncitură din arborele pistonului. Apăsați pârghia de mai multe ori până când aluatul începe să iasă uniform din orificiile atașamentului. Scoateți primul aluat astfel încât atașamentul să fie curat.

Puneți seringa pe tigaia rece unsă în prealabil și împingeți pârghia în jos (11). Ridicați pârghia și mutați seringa pentru a face un alt biscuit (12). Preîncălziți cuptorul la aproximativ 180 de grade. Pune tava pentru biscuiti la cuptor si coace aproximativ 20 de minute (13). Important: folosiți întotdeauna un mâner pentru tavă! Scoateți tava din cuptor și lăsați să se răcească. Decorați biscuiții după bunul plac (14).

Spălați toate părțile seringii (15) după utilizare. Clătiți și uscați. Nu poate fi spălat în mașina de spălat vase.


1
b
a

2

3

4

5

6

7

8

9

10

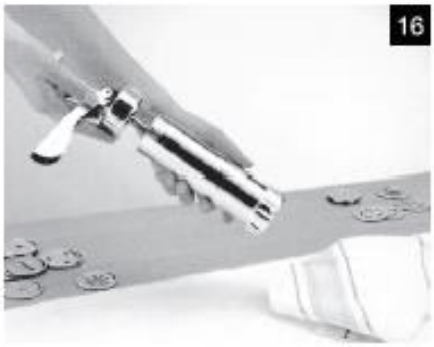
11

12

13

14

15


16