DUKA
Kitchen Life

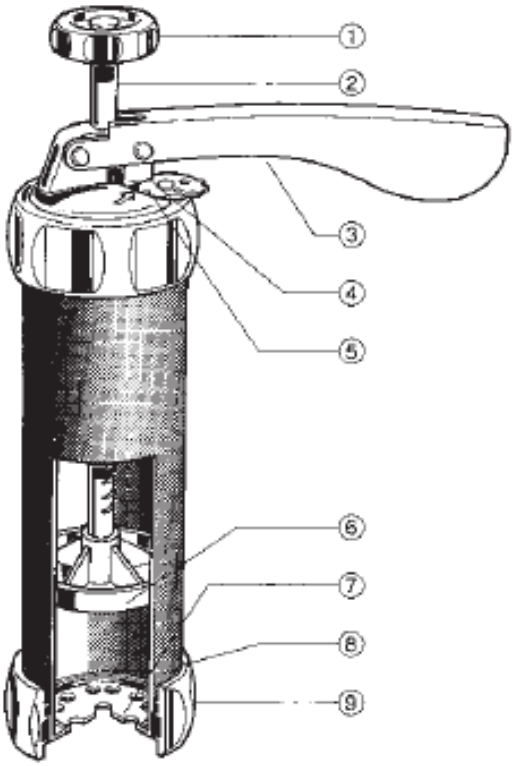
COOKIES

Сладкарски шприц DUKA COOKIES

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОРЕБА

Превод от английски език

1. Дръжка
2. Ос на буталото
3. Лост
4. Повдигач
5. Регулатор
6. Бутало
7. Приставка
8. Цилиндър
9. Затварящ пръстен



Преди да използвате шприца за пръв път, почистете и изсушете частите. За да вдигнете буталото, завъртете дръжката на 180 градуса и дръпнете нагоре.

<u>Рецепта за тесто</u>

500 г брашно
250 г захар
250 г масло
Щипка сол
1 чаша мляко
2 лъжици какао (по избор)
3 жълтъка

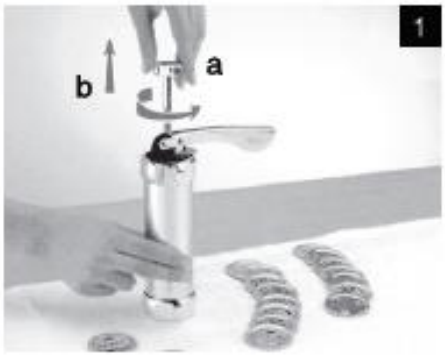
Смесете брашното, захарта и солта в купа. Изсипете жълтъците в центъра и разбъркайте с вилица. Добавете млякото и предварително разтопеното масло и омесете с ръце.

<u>Приготвяне на бисквити с шприца</u> (номерата в текста съответстват а снимките по-долу)

Отвийте затварящия пръстен (5) и вдигнете буталото. Напълнете цилиндъра с част от подготвеното тесто (6). Поставете желаната приставка в пръстена (7). Завийте затварящия пръстен към цилиндъра (8). Намажете равномерно с масло тава за печене (9). Изберете размера на бисквитите, като завъртите регулатора (10):

позиция 1: малки бисквити; позиция 2: големи бисквити. Завъртете дръжката, така че повдигачът на лоста да съвпадне с вдлъбнатина в оста на буталото. Натиснете лоста няколко пъти, докато от отворите на приставката започне равномерно да излиза тесто. Отстранете първото излязло тесто, така че приставката да е чиста. Поставете шприца върху предварително намазаната с масло студена тава и натиснете лоста надолу (11). Вдигнете лоста и преместете шприца, за да направите друга бисквита (12). Загрейте фурната до около 180 градуса. Поставете тавата с бисквитите във фурната и оставете да се пече за около 20 минути (13). Важно: винаги използвайте ръкохватка за тавата! Извадете тавата от фурната и оставете за се охлади. Декорирайте бисквитите по Ваш вкус (14).

След употреба измийте всички части на шприца (15). Изплакнете и изсушете. Не се почиства в съдомиялна.


1
b
a

2

3

4

5

6

7

8

9

10

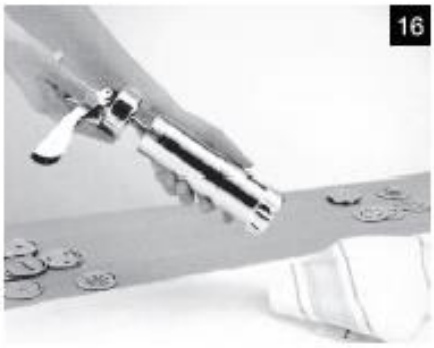
11

12

13

14

15


16