

Használati útmutató

Leírás

Fedél

Szilikonforma, 3 db

Műanyag tartó, 3 db

Rugalmas csat, 2 db

Tasak a kész szeletek tárolására, 25 db

SÜTÉS NÉLKÜLI SZELETEK

A massa elkészítése

A receptekben feltüntetett összes hozzávalót géppel aprítsa durvára, és keverjen belőlük darabos, ragacsos masszát. (1).

POZN. PRO GRAFIKA (TYČOVÝ MIXÉR BUDE PŘI MIXOVÁNÍ NASAZENÝ V NÁDOBĚ SE SEKACÍMI NOŽI, KDE SE SMĚS PŘIPRAVUJE)

A szeletek préselése

Ossza a masszát 6 azonos részre. Helyezze a szilikonformákat a tartókba, és töltsen meg őket majdnem a szélükig az előkészített masszával (2).

Helyezze egymásra a formákat a tartókban, és zárja le a fedéllel. Illessze mindkét rugalmas csatot a fedél vágataiba (3), és helyezze a prést legalább egy órára a hűtőbe, hogy a keverék megszilárduljon.

Hasznos tipp: Minél tovább marad a megtöltött forma a hűtőben, a szeletek annál jobban megőrzik majd a formájukat.

Szedje szét a prést, vegye ki a szilikonformákat a műanyag tartókból, és a szeletek alját finoman megnyomva óvatosan borítsa ki őket a formákból (4).

Receptek sütés nélküli szeletekhez

Diós-mandulás szelet datolyával és mézzel

120 g blansírozott mandula, 120 g dió, 120 g aszalt datolya, 1 ek. méz, 1 kk. fahéj

Hasznos tipp: Javasoljuk, hogy az ízek kiemelésére röviden pirítsa meg a dióféléket száraz serpenyőben.

Gyümölcsös szelet kesudióval

120 g sózatlan kesudió, 120 g aszalt erdei gyümölcs (vörös áfonya, áfonya stb.), 120 g aszalt datolya, 1 citrom reszelt héja

Kávés szelet datolyával

120 g aszalt datolya, 110 g kesudió, 110 g blansírozott mandula, 10 g szemes pörkölt kávé, 1 ek. víz

Hasznos tipp: Ha a massa túl sűrű és morzsálódó, adjon hozzá egy kis vizet.

Csokoládés szelet dióval

90 g aszalt datolya, 90 g dió, 90 g mandula, 90 g étcsokoládé

Reggeli szelet zabpehellyel

100 g zabpehely, 100 g földimogyoróvaj, 100 g vegyes aszalt gyümölcs, 60 ml kókusztej, 1 ek. méz

Gluténmentes reggeli szelet gabonapehellyel

Az előző recept alapján készítse el, a zabpehelyt helyettesítse gluténmentes gabonapehellyel:

SÜLT SZELETEK

A massa elkészítése

A receptekben feltüntetett száraz hozzávalókat vágja durvára, majd adja hozzájuk a folyékony hozzávalókat (kókusztej, olvasztott vaj, méz) és keverjen belőlük darabos, ragacsos masszát.

A szeletek sütése

Ossza a masszát 6 azonos részre, töltsen meg vele a szilikonformákat majdnem a szélükig, és jól nyomkodja le.

A formákat tegye előmelegített sütőbe **a műanyag tartók nélkül**, és süsse a szeleteket 20–25 percig 180 °C-on (5).

A megsült szeleteket hagyja kihűlni, majd a forma rugalmas alját finoman megnyomva óvatosan borítsa ki őket a formákból.

Hasznos tipp: A megsült szeleteket vonja be olvasztott csokoládéval.

Receptek sült szeletekhez

Fitness szelet kókusszal

100 g rozspely, 100 ml kókusztej, 30 g kesudió, 30 g dió, 20 g kókuszreszelék, 64 g vaníliás fehérjepor, 1 kk. fahéj

Mézes flapjack

80 g rozs- és kölespely vegyesen, 80 g olvasztott vaj, 80 g aszalt datolya és szilva vegyesen, 60 g méz, 50 g sózatlan mandula, 10 g kókuszreszelék

A szeletek tárolása

Helyezzen egy szeletet egy tasakba, a tasak kinyúló részéről vegye le a védőfóliát, és zárja le a tasakot (6). A szeleteket tárolja hűtőszekrényben vagy száraz, hűvös helyen.

Tisztítás

A prést tisztítsa szétszedve, folyó víz alatt. Mosogatógépben tisztítható. A fedelet ne tisztítsa mosogatógépben.

Hasznos tipp: A TESCOA DELLA CASA tasakok egészséges müzliszeletekhez, 25 db (kód: 643190) terméket keresse a TESCOA márkaboltokban vagy a www.tescoma.hu oldalon.