

Használati utasítás

Első használat előtt a szilikon formát mossa el, szárítsa meg, és alaposan kenje ki étkezési zsiradékkal, ehhez remek választás a DELÍCIA sütőforma olaj 300 ml (term. sz. 630687), keresse eladójánál. A későbbiekben a formát csak szükség szerint kenje ki zsiradékkal, pl. gyakori mosogatógépben való tisztításnál, vagy száraz tésztából készült édességek készítésénél.

Sütés gáz-, elektromos- és légkeveréses sütőben

Az étellel megtöltött formát mindig a megfelelő alátétet, rácson, sütőlapon és has. helyezze a sütőbe. A formát töltsé meg egyenletesen és az ételt süsse úgy, mintha hagyományos formát használna, a szilikon forma használatával a sütés ideje lerövidülhet. Ha elkészült, óvatosan nyomja meg a forma rugalmas alját és az ételt borítsa ki.

Karbantartás

Tisztításhoz ne használjon szemcsés tisztítószeret, erős szennyeződés esetén hagyja leázni, mosogatógépben is tisztítható.

Figyelmeztetés

Az üres formát ne melegítse, mindig megtöltve tegye a sütőbe! Ne tegye ki közvetlen hőforrásnak, mint amilyen a sütőlap, láng, és has. Az elkészült ételt soha ne szeletelje a formában, a forma használata során ne használjon éles fém tárgyakat. A termék esetleges színváltozásai nem jelentik a forma funkcionális változását, esetleg egészségre gyakorolt káros hatását, ezért nem szerepelhetnek reklamáció tárgyaként.

Recept

Házi gofri

Hozzávalók 12 gofrihoz (2 forma): 175 g félgrízes liszt, 70 g daracukor, 100 ml langyos tej, 100 ml olaj, 2 kis tojás, 1/2 tasak sütőpor, 1/2 tasak vaníliás cukor, egy csipet só.

Elkészítés: A tojássárgákat a cukorral keverje habosra, és kb. 2 perc után keverje bele az olajat. Adja hozzá a többi hozzávalót, keverje simára, végül keverje bele a lisztet és a sütőport. A tésztát öntse a kizsírozott formába úgy, hogy a forma belsejében található kiugrás látható maradjon. A gofrit 180 ° C-on, kb. 15 percig süsse.

Gluténmentes házi gofri – az előző recept szerint készítse, a félgrízes lisztet helyettesítse 180 g gluténmentes liszttel.

Tipp: A házi gofrit lekvárral, tejszínhabbal, friss gyümökccsel, stb. kínálja.

Sós házi gofri – az előző recept szerint készítse, de a tésztába ne tegyen cukrot. A sós gofriból eredeti szendvicseket készíthet sajttal, sonkával, zöldség szeletekkel, stb.