

Használati útmutató

Leírás

Kétoldalas kiszűrő

Prés

Receptek (12 muffin)

Muffinok omlós tésztából: 140 g növényi zsiradék sütéshez, 220 g sima liszt, 40 g porcukor, 2 tojássárgája, egy csipet só.

Muffinok puha tésztából: 180 g rétesliszt, 65 g vaj, 75 g porcukor, 1 tojás, 7 g vaníliás cukor, egy csipet só.

Gyúrja ki alaposan a tésztát, és hagyja minimum 2 órát a hűtőben pihenni.

Muffin készítése

Sodorjon a tésztából kb. 2-3 mm vastagságú szeletet, és szűrjön ki belőle egyenes vagy hullámos szélű karikákat (1. ábra).

Helyezze a hullámos szélű karikát a muffin nyílásra, helyezze a közepébe a prést, nyomja nagyon gyengéden lefelé, és formázza muffint (2. ábra).

Helyezze az egyenes szélű karikát a nyílásra, először formázza a kezével nagyon gyengéden muffin formát, és csak ezután formázza a préssel.

Helyezze az így formázott „muffin” közepébe a prést, nagyon gyengéden nyomja lefelé, és formázza meg a muffint.

A sütőbe helyezés előtt szurkodja át néhány helyen a muffin alját villával.

Süsse a kész muffinokat muffin sütőformában 10-15 percig 165 °C-ra előmelegített sütőben. Hagyja a megsült muffinokat a töltés előtt a formában kihűlni.

Jó tipp: A muffinokat töltelékkel együtt is megsütheti, pl. mazsolás túrós keverékkel, húsos töltelékkel és has.

Ajánlott muffin formák

623220 DELÍCIA Muffin forma 6 adagos 26x18 cm

623222 DELÍCIA Muffin forma 12 adagos 34x26 cm

623560 DELÍCIA GOLD Muffin forma 12 adagos 39x28 cm

Karbantartás

A kiszűrő és a prés mosogatógépben mosható.