

A top-down view of a white ceramic bowl filled with thick, white whipped cream. The cream is piped in a decorative, swirling pattern, creating a central peak and several concentric ridges. The lighting is bright, highlighting the texture of the cream.

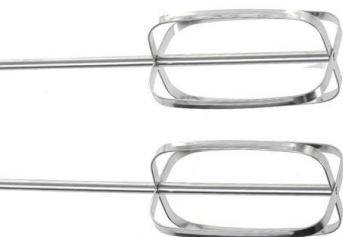
avenido

INSPIRACJE

Z MIKSEREM RĘCZNYM

KULINARNE

AKCESORIA CO, DO CZEGO?



TRZEPAKI

→ Do lekkich ciast, naleśników, mas jajecznych, ciasta ucieranego, muffinów.



MIESZADŁA

→ Do cięższych, gęstszych mas: ciasto drożdżowe, chlebowe, na pizzę, pierogi.



UBIJAKI

→ Do piany z białek, bitej śmietany, lekkich kremów i musów.



SEPARATOR DO ŻÓŁTEK

→ Szybko i czysto oddziel białka od żółtek



ŁOPATKA

→ Do wygarniania mas z miski, nakładania kremu na tort.



DOMOWA PIZZA Z CHRUPIĄCYM SPODEM

Końcówki: Mieszadła

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 150 ml ciepłej wody
- 1 łyżka oliwy
- 1/2 łyżeczki soli
- 7 g drożdży instant

👉 Wymieszaj składniki mieszadłami, przykryj ciasto i odstaw na 1h. Rozwałkuj, dodaj ulubione składniki i piecz ok. 12–15 min w 220°C.



avenido

PUSZYSTE CIASTO JOGURTOWE

Końcówki: Trzepaki

Składniki:

- 2 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka jogurtu naturalnego
- 1/2 szklanki oleju
- 2 szklanki mąki + 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

👉 Zmiksuj jajka z cukrem, dodaj jogurt i olej, a na koniec mąkę z proszkiem. Piecz w keksówce ok. 40 min w 180°C.



DOMOWA BEZA Z KREMEM I OWOCAMI

Końcówki: Ubijaki + Separator żółtek

Składniki:

- 4 białka
- 200 g cukru
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 200 ml śmietany 36% (do kremu)
- Owoce: maliny, borówki, kiwi

👉 Oddziel białka, ubij je z cukrem i cytryną na sztywną pianę. Piecz bezę w 100°C przez 90 min. Ubij śmietanę i udekoruj po ostudzeniu.



NALEŚNIKI ŚNIADANIOWE

Końcówki: Trzepaki

Składniki:

- 2 jajka
- 1,5 szklanki mleka
- 1 szklanka mąki
- 1 łyżka oleju
- szczypta soli

👉 Wszystko razem zmiksuj do uzyskania gładkiego ciasta. Odstaw na 10 min i smaż cienkie naleśniki na patelni.



BITA ŚMIETANA DO WSZYSTKIEGO

Końcówki: Ubijaki

Składniki:

- 200 ml śmietany 30% lub 36%
(mocno schłodzonej)
- 1 łyżka cukru pudru
- Opcjonalnie: kilka kropel ekstraktu waniliowego

☞ Ubij do momentu, aż śmietana będzie trzymać kształt. Nie miksuj zbyt długo – zamieni się w masło!

💡 **Pamiętaj:** schłodzona śmietana = łatwiejsze ubijanie.



PLACUSZKI BANANOWE

Końcówki: Trzepaki

Składniki:

- 2 bardzo dojrzałe banany
- 2 jajka
- 1/2 szklanki mąki
- 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- opcjonalnie: cynamon, wanilia

👉 Zmiksuj wszystko trzepakami na gładką masę. Smaż placuszki na niewielkiej ilości tłuszczu – aż będą złociste.



SZYBKIE MUFFINKI WANILIOWE

Końcówki: Trzepaki

Składniki:

- 1 jajko
- 1/2 szklanki mleka
- 1/3 szklanki oleju
- 1/2 szklanki cukru
- 1 i 1/2 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- kilka kropel aromatu waniliowego

☞ Wymieszaj składniki mokre, dodaj suche, miksuj do połączenia. Piecz ok. 20 min w 180°C.



DOMOWE MASŁO CZOSNKOWE Z ZIOŁAMI

Końcówki: Mieszadła lub trzepaki

Składniki:

- 200 g miękkiego masła
- 2 ząbki czosnku (przeciśnięte)
- ulubione zioła (natka, koperek, bazylia)
- sól i pieprz do smaku

👉 Miksuj masło z dodatkami, aż masa będzie jednolita. Świetne do grzanek, pieczywa, grillowanych warzyw.



PUSZYSTY KREM MASCARPONE DO CIAST I TORTÓW

Końcówki: Ubijaki

Składniki:

- 250 g mascarpone
- 200 ml śmietanki 30–36%
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

☞ Ubij wszystko razem krótko – tylko do uzyskania gładkiego kremu. Idealny do tortów, tiramisu lub jako deser z owocami.



avenido

CIASTO NA NALEŚNIKI SZPINAKOWE

Końcówki: Trzepaki

Składniki:

- 1 jajko
- 1/2 szklanki mleka
- 1/2 szklanki wody
- 1 szklanka mąki
- 2 garści świeżego szpinaku
- sól

👉 Zblenduj szpinak z mlekiem, dodaj resztę składników i miksuj na gładką masę. Idealne do wytrawnych farszów!



MINI OMLETY JAJECZNE Z PIEKARNIKA

Końcówki: Trzepaki

Składniki:

- 4 jajka
- 2 łyżki mleka
- sól, pieprz
- dodatki: szynka, ser, pomidor, szczypiorek

👉 Roztrzep jajka z mlekiem i przyprawami, dodaj składniki i przelej do foremek silikonowych. Piecz 15–18 min w 180°C.



DOMOWY KREM CZEKOLADOWY

Końcówki: Mieszadła

Składniki:

- 100 g miękkiego masła
- 2 łyżki kakao
- 3 łyżki mleka skondensowanego słodzonego
- szczypta soli

👉 Wszystko miksuj do połączenia. Przechowuj w lodówce. Prosty zamiennik popularnych kremów orzechowych!



Masz już mikser?

Teraz czas na... coś ekstra!

A skoro już w kuchni dzieją się cuda, może warto dodać coś, co jeszcze bardziej ułatwi gotowanie?



 **Zajrzyj do naszej oferty –
mamy sprzęt, który zwiększy
komfort, skróci czas i ułatwi
przygotowanie posiłków!**

