

## KARTA TECHNICZNA:

Nazwa produktu: OPIEKACZ ELEKTRYCZNY DO CIASTEK ORZESZKÓW FORMA CIASTEK

Stan opakowania: oryginalne

Marka: FORTRADE

Kolor: czarny

Model: elektryczny opiekacz do orzeszków ciastek XL 24szt

Moc: 1400 W

Kształt ciastek: muszla

Liczba ciastek: 24

Nieprzywierająca powłoka: tak

Szerokość produktu: 24 cm

Wysokość produktu: 8.5 cm

Głębokość produktu: 32 cm

Waga produktu: 0.75 kg

Waga produktu z opakowaniem jednostkowym: 1 kg

Napięcie: 220-240V ~50/60Hz

Certyfikat: CE

Materiał obudowy: metal, tworzywo sztuczne

Bezpieczeństwo: nienagrzewające się uchwyty, nóżki antypoślizgowe, termoizolowana obudowa, zabezpieczenie przed przegrzaniem, lampka kontrolna, wskaźnik gotowości do pracy, wskaźnik zasilania

## INSTRUKCJA OBSŁUGI:

### Przygotowanie ciasta:

4 szklanki mąki

$\frac{3}{4}$  szklanki cukru

1 roztopione masło

2 jajka

1 żółtko

$\frac{1}{2}$  łyżeczki sody

2 łyżki kwaśnej śmietany

Zagnieść ciasto ze wszystkich składników.

Uformować z ciasta kulki o średnicy około 1 cm.

Rozgrzać patelnię lub elektryczny dziadek do orzechów. Posmarować zagłębienia odrobiną oleju.

Umieścić kulki w zagłębieniach patelni lub toster. Zamknąć i przytrzymać przez około 30 sekund.

Gdy się zrumienią, usunąć je. Uformować połówki skorupy o jednakowej wielkości. Niewypełnione muszle można przechowywać w worku przez długi czas.

### **Przygotowanie nadzienia:**

$\frac{1}{2}$  margaryny

$\frac{1}{2}$  szklanki wody

$\frac{3}{4}$  szklanki cukru

2 łyżki kakao

2  $\frac{1}{2}$  szklanki mleka w proszku

Zagotować wszystkie składniki z wyjątkiem mleka w proszku.

Ostudzić masę i wymieszać łyżką z 2 i  $\frac{1}{2}$  szklanki mleka w proszku (nie może być granulowane!).

Poczekać, aż mieszanina lekko stwardnieje.

Napełnić połówki orzechów pekan powstałą mieszanką i dokładnie wymieszać.

Życzymy smacznego !