

Форма "Грибочек"



Луганськ, Україна

Форма "Грибочек" для умелых и экономных хозяев

позволит приготовить печенье во фритюре оригинальной формы в виде грибочков.

В рецептике 2 вида гриба - соленые и сладкие, а также рецепт помадки - подробно описано как их красиво украшать.

Технология приготовления грибочков очень проста и не требует больших усилий. А вот получившийся результат превзойдет все Ваши ожидания.

Помимо приготовленного теста Вам необходимо в любой небольшой емкости нагреть растительное масло (НЕ ПЕРЕКАЛЯТЬ!!). Для этого можно использовать маленькую металлическую кружку, либо баночку из под сгущенного молока. Уровень масла в емкости не должен превышать высоты головки формы.

Опустите головку формы в горячее масло и секунд 5 прогрейте. Затем, держа форму за ручку нанесите 0, 5 ч.л. теста на головку формы посредине - там отверстие для ножки, и слегка надавите что бы тесто вошло туда, другой рукой крутите форму по часовой стрелке и одновременно как бы счищаете края с формы делая при этом бугорок (будущая шляпка Гриба), Все, опускаем в кружку и готовим до золотистого цвета в течении 10 секунд)))

Рецепт печенья "Грибочек" очень прост!

- Сладкий рецепт : На 1 среднее яйцо , 2ст.л.сахара, 2-3ст.л. муки, для запаха - ванилин(по желанию), 1 ч.л. Консистенция теста средней густоты (как сметана)

последовательность:

(Яйцо перемешать с сахаром, затем мука и тщательно все перемешать (МИКСЕРОМ НЕ ВЗБИВАТЬ!!!)

Бисквитное тесто, масло не впитует.

- Соленый :

2 средних картофеля сварить, 1 яйцо, 2-3ст.л. муки , приправа , либо соль по вкусу.

Способ приготовления такой же как и Сладкие.

По вкусу как чипсы, только в виде Грибочка)

-

!!!ПОДРОБНЕЙШИЙ РЕЦЕПТ К КАЖДОЙ ФОРМЕ ПРИЛАГАЕТСЯ!!!

- Приятного аппетита!

Price: **20 грн.**

Тип оголошення:

Торг: доречний

Продам, продаю

1/2

Українська Дошка БЕЗКОШТОВНИХ оголошень AvizInfo.com.ua

