

Recept

Kétszínű macik kakaós-mogyorós töltelékkel

Hozzávalók: 150 g rétesliszt, 100 g porcukor, 100 g szobahőmérsékletű olvasztott vaj, 150 g főzőtejszín, 10 teáskanál magasabb mogyoró tartalmú kakaós-mogyorós csokikrém, 2 tojás, 16 g vaníliás cukor, egy teáskanál sütőpor, egy teáskanál kakaópor

Tészta készítése: Verje fel habosra a tojásokat a porcukorral és a vaníliás cukorral. Adja hozzá az olvasztott vajat, tejszínt és keverje össze a sütőporos liszttel. Színezés: Vegyen ki a keverékből egy kanál tésztát, amelyet egy teáskanál kakaóval beszínez, és alaposan összekeveri őket. A forma töltése: Alaposan kenje ki a formát az olvasztott vajjal, és helyezze egyenes sütőalátétre. Tegye a színezett, sötét tésztát egy díszítő zacskóba, és vigyen fel egy vékony réteget minden maci bemélyedésébe (szem, orr, fül, mancs). Tegye a világos tésztát egy másik díszítő zacskóba, és vigye fel egyenletesen kb. minden forma magasságának feléig (a tészta a sütésnél megdagad). Tegyen a maci testének közepébe egy teáskanál kakaós-mogyorós csokikrémet. Sütés: Helyezze a formát 170 °C-ra előmelegített sütőbe, és süsse a macikat 30 percig. Jó tipp: Töltelékként a kakaós-mogyorós csokikrém helyett használhat minőségi felaprított főzőcsokoládét nugátos töltelékkel.

Gluténmentes csokis macik

Hozzávalók: 100 g mandulaliszt, 100 g kukoricaliszt, 100 g porcukor, 50 g kakaópor, 100 ml növényi olaj, 100 ml tej, 2 tojás, 8 g vaníliás cukor, egy teáskanál sütőpor, olvasztott vaj a forma kikenéséhez

Tészta készítése: Verje fel habosra a tojásokat a porcukorral és a vaníliás cukorral. Adja hozzá az olajat, tejet, keverje össze a sütőporos liszttel és a kakaóporral, és jól keverje át. A forma töltése: Alaposan kenje ki a formát az olvasztott vajjal, és helyezze egyenes sütőalátétre. Tegye a tésztát egy díszítő zacskóba, és vigye fel egyenletesen kb. minden forma magasságának feléig (a tészta a sütésnél megdagad). Sütés: Helyezze a formát 170 °C-ra előmelegített sütőbe, és süsse a macikat 30 percig.

Használati útmutató

Első használat előtt

Első használat előtt mossa el a formát, szárítsa meg, és minden használat előtt alaposan kenje ki olvasztott vajjal.

Elektromos, gáz és hőlégkeveréses sütőben történő sütés

Helyezze a tésztával megtöltött formát a sütőbe egyenes alátétre, rácsra, tepsire vagy has. Töltse meg egyenletesen, süsse az ételeket hasonlóan mint a klasszikus sütőformákban, a sütés ideje a szilikon formában rövidebb lehet. Hagyja a kész ételt a formában kihűlni, ezután a forma rugalmas aljának lágy megnyomásával fordítsa ki.

Karbantartás

A tisztításhoz ne használjon súroló eszközöket, makacs szennyeződések esetén áztassa be. Mosogatógépbe alkalmas.

Figyelmeztetés

Az üres formát ne melegítse, mindig megtöltve tegye a sütőbe! Ne tegye ki közvetlen hőforrásnak, főzőlapra, lángra és has. Soha ne szeletelje az ételt közvetlenül a formában, ne használjon éles fémeszközöket. Az anyag esetleges elszíneződése nem befolyásolja annak működését, esetleg egészségre való hatását, ezért reklamáció tárgyát sem képezheti.