



## ДРАНИКИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- картофель тертый – 200 г
- оливковое масло – для смазывания формы
- зелень рубленая – 2 ч. ложки

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смазать форму маслом. Включить прибор на 30 сек.
2. Через 30 сек выложить картофельную массу, отжатую от сока.
3. Закрыть тостер. Подождать 3-4 минуты.
4. Выложить на тарелку и подавать со сметаной.

## ПЕСОЧНЫЕ ВАФЛИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- маргарин – 200 г
- сахар – 100 г
- тертая цедра – 1 лимона
- яйцо – 4 шт.
- мука – 200 г
- разрыхлитель – ½ ч. л.
- ром – ½ ст. л. (или 4 капли ромовой эссенции)

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Взбить маргарин, сахар и лимонную цедру.
2. Добавить по одному яйцо и продолжать взбивать.
3. Просеять муку с разрыхлителем и маленькими порциями ввести в тесто, размешать и добавить ром. Хорошо вымесить тесто.
4. Сразу же выпекать вафли в вафельнице по 3-4 мин.

# SCARLETT®

*Техника, с которой удобно!*

SC-TM11038

# SCARLETT®

*Техника, с которой удобно!*

SC-TM11038





## СЭНДВИЧ БАНАНОВЫЙ С ШОКОЛАДОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- хлеб сэндвичный – 4 куска
- банан – 1 шт.
- шоколадная паста – 4 ст. ложки
- масло сливочное – для смазывания формы
- сахарная пудра – для присыпки

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смазать форму сливочным маслом. Включить прибор на 30 сек.
2. Через 30 сек. выложить 2 куска хлеба, смазанного шоколадной пастой с внутренней стороны сэндвича.
3. Мелко порезать банан. Выложить на каждый кусок хлеба.
4. Сверху накрыть хлебом, смазанным шоколадной пастой с внутренней стороны сэндвича.
5. Закрыть тостер. Подождать 3-4 минуты.
6. Выложить на тарелку и присыпать сахарной пудрой.



## ВАФЛИ ГРУШЕВЫЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- груша тертая – 100 г
- бутоны гвоздики – 1-2 шт.
- яйцо – 1 шт.
- масло сливочное – 100 г
- сахар – 3 ст. л.
- овсяные хлопья – 2-3 ст. л.
- молотый фундук – 50 г
- мука – 50 г

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Масло взбить с сахаром в густую пену, добавить яйцо.
2. Гвоздичные бутоны размолоть, просеять и ввести в яичную массу. Затем всыпать овсяные хлопья, смешанные с орехами и мукой. Хорошо вымесить и дать тесту постоять 30 мин.
3. Грушу натереть на мелкой терке и добавить в готовое тесто.
4. Выпекать вафли 3-4 мин.



## СЭНДВИЧ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- хлеб сэндвичный – 4 куска
- сыр типа эмменталь – 4 куска
- ветчина – 2 куска
- оливковое масло – для смазывания формы
- горчица – 2 ч. ложки
- зеленый салат – 2 листика
- помидор – несколько тонких кусочков

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смазать форму маслом. Включить прибор на 30 сек.
2. Через 30 сек выложить 2 куска хлеба, смазанного горчицей с внутренней стороны сэндвича.
3. Выложить на каждый кусок хлеба ветчину, помидор, зелень и сыр.
4. Сверху накрыть хлебом.
5. Закрыть тостер. Подождать 3-4 минуты.
6. Выложить на тарелку и подавать сразу.

## ПИРОЖКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С ГРУШЕЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- слоеное тесто – 1 пласт
- груша – 1/2 шт. тертая
- масло сливочное – для смазывания формы
- сахарная пудра – для присыпки

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смазать форму сливочным маслом. Включить прибор на 1 мин.
2. Раскатать тесто, разрезать на квадраты. В каждый квадрат выложить немного тертой груши, посыпать сахарной пудрой. Сверху накрыть еще 1 пластом теста и выложить квадраты в форму.
3. Закрыть тостер. Подождать 4-5 мин.
4. Выложить на тарелку и дать немного остыть.

## ПЕЧЕНЬЕ «ОРЕШКИ СО СГУЩЕННОЙ»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ингредиенты для теста:**
- яйцо – 1 шт.
- сахар – 1/4 стакана
- маргарин – 125 г
- ванилин – 1 г
- сода – 1/8 ч. л.
- уксус – 1-2 капли
- соль – 1/4 ч. л.
- мука – 1,5 стакана
- для начинки:**
- вареное сгущенное молоко – 1 банка

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Желток отделить от белка, растереть с сахаром.
2. Муку, соль и ванилин, всыпать в миску, добавить кусочками маргарин, растереть в крошку.
3. Отдельно взбить белок до плотных пиков. Смешать с желтковой массой. Добавить гашенную уксусом соду, перемешать.
4. Добавить яичную массу к мучной крошке. Вымесить тесто. Оно должно быть не слишком крутым, но не липнуть к рукам. Если необходимо, чуть-чуть добавить муки.
5. Выкладывать чайной ложкой в форму. Готовить 3-4 мин.
6. Вынуть из формы на тарелку. Переместить в холодильник на 30 мин.
7. Когда половинки остынут, одну намазать щедро начинкой, соединить со второй половинкой.

## ПИРОЖКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С МЯСОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- слоеное тесто – 1 пласт
- фарш обжаренный – 2 ст. ложки
- масло сливочное – для смазывания формы
- кунжут – для присыпки

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смазать форму сливочным маслом. Включить прибор на 1 мин.
2. Раскатать тесто, разрезать на квадраты. На каждый квадрат выложить фарш. Сверху накрыть еще 1 пластом теста и выложить квадраты в форму. Посыпать сверху кунжутом.
3. Закрыть тостер. Подождать 4-5 мин.
4. Выложить на тарелку и дать немного остыть.