

Кружки для
разогревания
в
микроволнов
ой печи, а
также для
приготовлени
я порционных
тортиков!





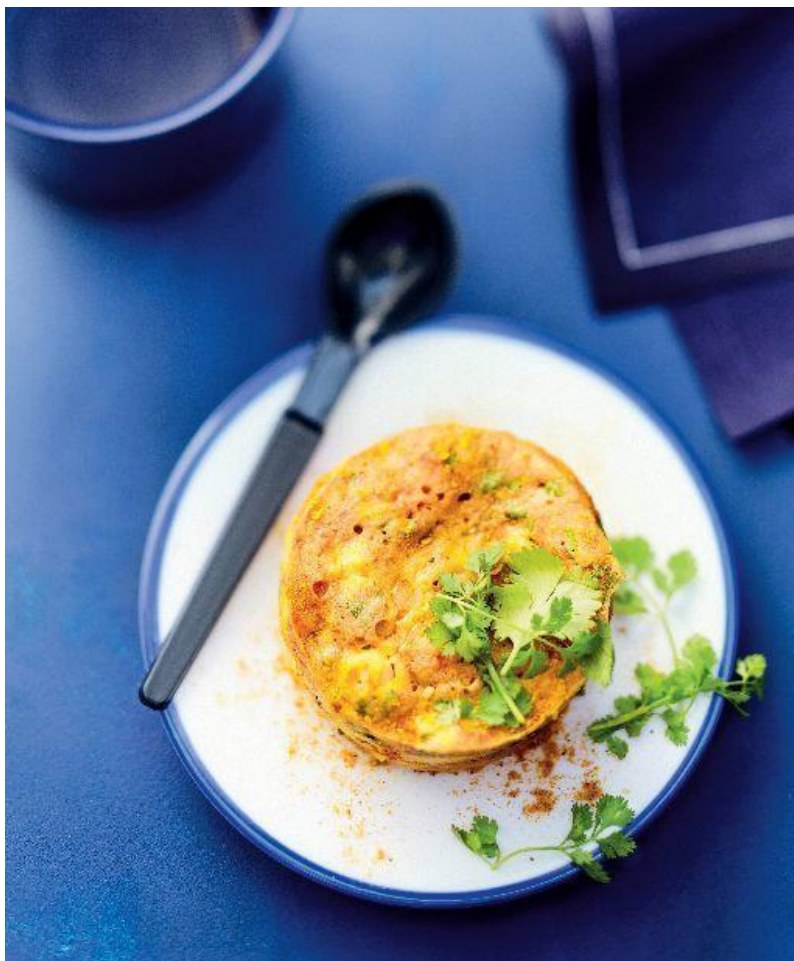
Сырный пирог с молодым шпинатом

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 30 г пшеничной муки
- 1 г разрыхлителя
- 15 мл растительного масла
- 30 мл молока
- 20 г тертого пармезана (или любого другого твердого сыра)
- 6-7 листиков молодого шпината
- Соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

1. В кружке (350 мл) с помощью силиконового скребка малого смешайте все ингредиенты, кроме шпината.
2. Добавьте шпинат (можно порвать на кусочки) и еще раз перемешайте (сбрав тесто со стенок кружки).
3. Готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 1,40 -1,50 минут, дайте настояться 2 минуты.



Экзотический пай с креветками

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 30 г пшеничной муки
- 2 г разрыхлителя
- 15 мл растительного масла
- 2 г карри (щепотка)
- 15 мл сливок
- Соль, перец по вкусу

- 2 веточки петрушки
- 75 г креветок (свежемороженных)

Способ приготовления:

1. В кружке (350 мл) с помощью силиконового скребка малого перемешайте тщательно все ингредиенты, кроме зелени и креветок.
2. Добавьте нарубленную зелень, мелко нарезанные или нарубленные креветки и еще раз перемешайте (сбрав тесто со стенок кружки).
3. Готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 2 минут, дайте настояться еще 2 минуты
4. Доготовьте еще 30 секунд при мощности 600 Вт и дайте настояться еще 2 минуты.



Миндально-малиновый торт

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 30 г сахарной пудры
- 20 г пшеничной муки
- 1 г разрыхлителя
- 20 г лепестков миндаля (измельченные)
- 15 мл растительного масла
- 50 г малины свежей

Способ приготовления:

1. В кружке (350 мл) с помощью силиконового скребка малого перемешайте тщательно все ингредиенты, кроме малины.
2. Добавьте малину и еще раз аккуратно перемешайте (собрав тесто со стенок кружки).
3. Готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 2 минут, дайте настояться еще 2 минуты.
4. Доготовьте еще 30-60 секунд при мощности 600 Вт и дайте настояться 2 минуты.



Яблочный пирог

Ингредиенты:

- 20 г пшеничной муки
- 1 яйцо
- 15 мл растительного масла
- 1 г разрыхлителя
- 30 г сахарной пудры
- 60 г нарезанный яблoк

Способ приготовления:

1. В кружке (350 мл) с помощью силиконового скребка малого смешайте тщательно все ингредиенты, кроме яблoк.
2. Добавьте яблoки и еще раз перемешайте (собрав тесто со стенок кружки).
3. Готовьте в микроволновой печи при мощности 360 Вт в течение 3-3,30 минут, дайте настояться еще 2 минуты



Черничный торт с моцареллой

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 30г сахарной пудры
- 15 мл молока
- 20 г пшеничной муки
- 15 г сыра моцареллы (рикотты)
- 1 г разрыхлителя
- 50 г свежей черники

Способ приготовления:

1. В кружке (350 мл) смешайте с помощью силиконового скребка малого все ингредиенты, кроме черники.
2. Добавьте ягоду и еще раз аккуратно перемешайте (собрав тесто со стенок кружки).
3. Готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 2 минут, дайте настояться еще 2 минуты.
4. Доготовьте еще 30 секунд при мощности 600 Вт и дайте настояться 3 минуты.



Морковный торт

Ингредиенты:

- 40 г пшеничной муки
- 1 г разрыхлителя
- 15 г измельченного грецкого ореха
- 30 г сахарной пудры
- 1 яйцо
- 1 г корицы (щепотка)
- 30 мл растительного масла
- 40 г тертой моркови

Способ приготовления:

1. В кружке (350 мл) с помощью силиконового скребка малого перемешайте тщательно все ингредиенты, кроме моркови.
2. Добавьте натертую морковь и снова перемешайте (собрав тесто со стенок кружки).
3. Готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 2 минут, дайте настояться 30 секунд.
4. Доготовьте еще 30 секунд при мощности 600 Вт и дайте настояться 3 минуты.



Шоколадно-банановый сливочный торт

Ингредиенты:

- 15 мл молока
- 15 мл растительного масла
- 1 яйцо
- 30 г сахарной пудры
- 30 г пшеничной муки
- 1 г разрыхлителя
- 25 г шоколада
- 60 г бананов

Способ приготовления:

1. В Кружке (350 мл) с помощью силиконового скребка мало помешайте тщательно все ингредиенты, кроме шоколада и бананов.
2. Мелко нарежьте бананы и поломайте на кусочки шоколад. Добавьте бананы и шоколад в массу и еще раз аккуратно помешайте (сбрав тесто со стенок кружки).
3. Готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 2 минут, дайте настояться 2 минуты.
4. Доготовьте еще 30-50 секунд при мощности 600 Вт и дайте настояться 3 минуты.



«Шоколадно-ореховое удовольствие»

Ингредиенты:

- 37 г сахарной пудры
- 40 г пшеничной муки
- 10 г тертого шоколада
- 2 г разрыхлителя
- 15 мл растительного масла
- 45 мл молока
- 15+15 г шоколадно-ореховой пасты

Способ приготовления:

1. В кружке (350 мл) с помощью силиконового скребка малого перемешайте тщательно все ингредиенты, кроме шоколадно-ореховой пасты.
2. Добавьте 15 г пасты, аккуратно перемешайте (собрав тесто со стенок кружки).
3. Готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 1,30 - 2 минуты, дайте настояться 1 минуту.
4. Добавьте в середину выпечки оставшуюся пасту и украсьте сахарной пудрой.



**Подарочный набор:
Кружка для разогревания (350 мл)
с ложечкой, 2 шт. – РП393**