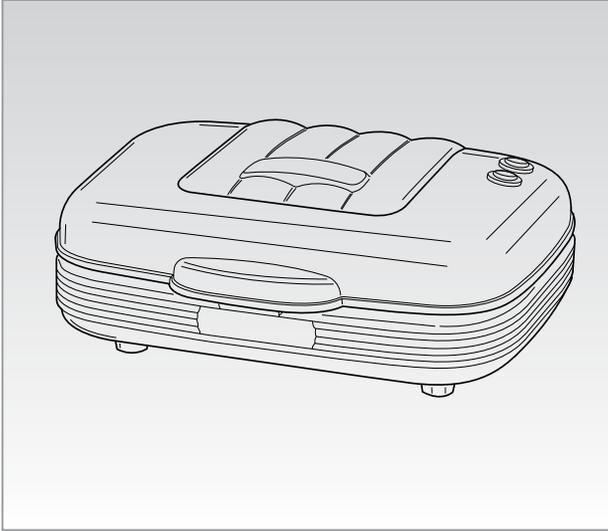


Ariete



Sandwich/muffin/donut maker
Máquina para sanduiches, muffins,
donuts

CE

1972

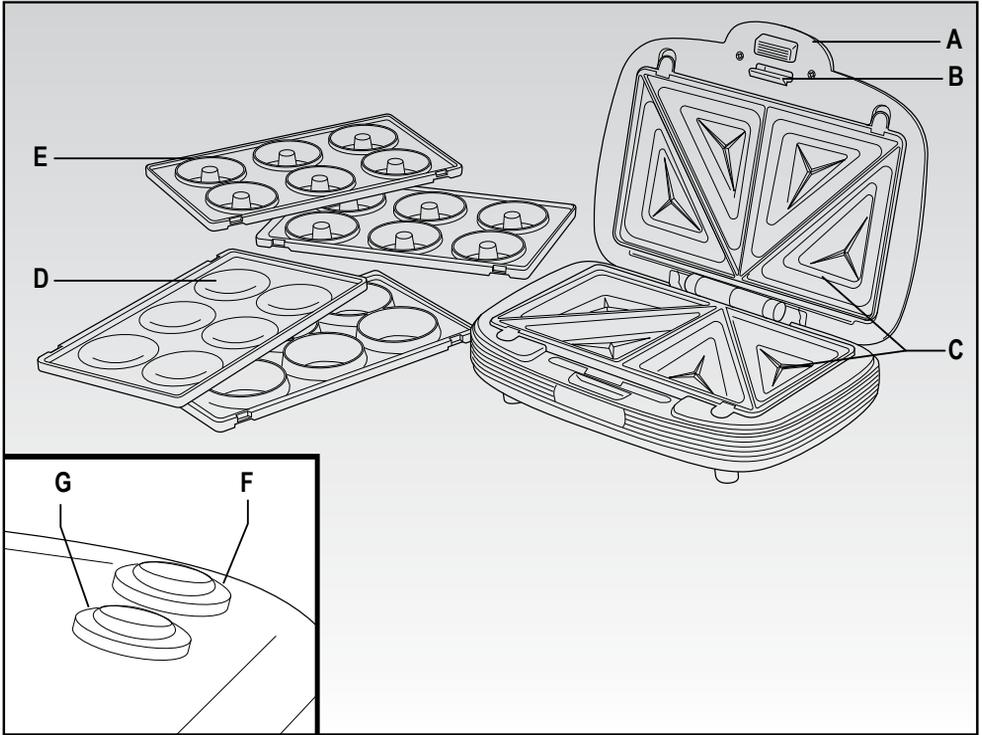


Fig. 1

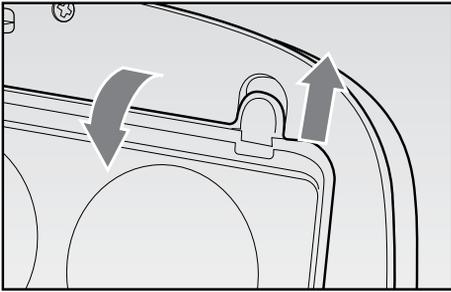


Fig. 2

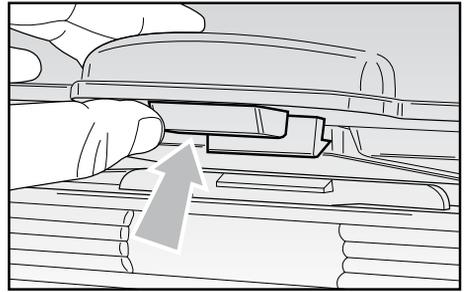


Fig. 3

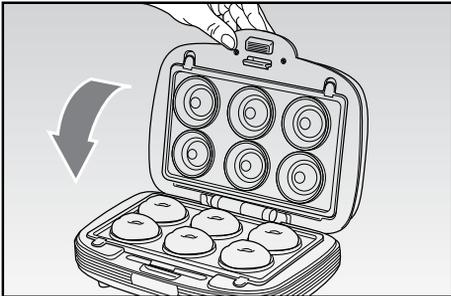


Fig. 4

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
8. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
9. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
10. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an Ariete assistance centre or by authorized Ariete technicians in order to avoid all risks.
14. In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
15. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
16. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
17. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
18. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
19. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

20. During use, the appliance must be handled with care and without touching its hot surfaces.
21.  **WARNING:** Hot surface.
22. Handle the appliance with care, above all when opening or closing the plates; there is a risk of accidental harm to hands or damage to other objects.
23. Use the appliance well away from flammable liquids; do not use up against walls or close to parts in plastic that do not resist heat.
24. Only clean the appliance by wiping with a damp cloth, after first unplugging it from the mains power and waiting for it to cool completely.
25. After use, wait for the appliance to cool completely before storing it.
26. External timers or separate remote controls to operate the appliance are not permitted.
27.  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE PARTS (Fig. 1)

- A Appliance body
- B Closing lever
- C Non-stick plates for triangular sandwiches
- D Non-stick plates for muffins
- E Non-stick plates for donuts
- F Ready light
- G On light

This appliance is for HOME USE ONLY and must be used for commercial or industrial purposes. This appliance conforms to the 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU directives, and to regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning materials in contact with foods.

FIRST TIME USE

The appliance may give off a small amount of smoke the first time it is used; this is not a defect and the smoke will cease within a few minutes.

When using for the first time, grease the appliance hotplate with oil or butter. This operation will not need to be repeated in the future.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Fit the plates suitable for food to be cooked; lift the opposite top and bottom levers and remove the previous plates (Fig. 2). Insert the selected plates so that they lock in place.
- Plug the appliance into the mains power socket.
- The light (G) will switch on to show that the appliance is connected to the mains and the light (F) will switch on to show that the appliance is heating up.
- When the appliance has reached the correct temperature (after about 3 minutes) and it is ready

to use, the light (F) will switch off.

Note: The light (F) will switch on again if the cooking temperature should fall below this level.

- Open the appliance completely, releasing it by pushing the apposite lever (B) upwards (Fig. 3) and place the sandwiches or pour the batter mix (previously prepared) with a suitable ladle, on the bottom hot plate. When pouring in the mix, make sure that all of the compartments are full, without exceeding to prevent the mix from overflowing while cooking.
- Close the top plate over the bottom one, pushing down gently until the lever (B) clicks into place (Fig. 4).
- For cooking times, it is advisable to follow the recipes below.
- To remove food from the appliance, if necessary, only use a wooden or plastic spatula.

IMPORTANT:

Never touch the hot plates: risk of burns.

Do not force the lever (B) as it is possible to break it.

Only cook mixes with the plates closed.

Never use sharp objects (e.g., knife) as this could damage the plates.

CLEANING

IMPORTANT: Only clean the appliance by wiping with a damp cloth, after first unplugging it from the mains power and waiting for it to cool completely.

- The removable plates can be washed also under running water using a damp cloth.

RECIPES

Ham and cheese sandwich

Ingredients

White toast	4 slices
Cooked ham	100 g
Cheese	40 g

Cut the ham and the cheese in thin slices. Lay the ham and the cheese and cover with the two slices of bread. Insert the plates. When the appliance is ready, insert the sandwiches and close the cover.

Cooking time: 3-6 minutes. Tip: use easily-melting cheese.

Salmon sandwich

Sandwich bread (16 slices)

Smoked salmon 300 g

Lettuce core 8 leaves

Cucumber 1

Ripe tomato 1

Mayonnaise to taste

Fresh spreadable cheese 200 g

Fine salt

Pepper

Prepare lettuce, tomato, and cucumber cut in slices. Put the smoked salmon slices in a bowl with some lemon juice.

Warm the appliance up and toast just the bread on both sides. Prepare the club sandwich in layers: spread the first slice of toast with mayonnaise, add a slice of tomato and cover with the second toast spread with robiola on the tomato side. Sprinkle the mayonnaise on the top and add cucumber and lettuce. Cover with the third toast slice spread with mayonnaise on both sides and add the salmon. Add the last slice of bread and cut your sandwich in two triangles. Your salmon club sandwich is ready to be served.

Donuts (basic recipe)

Ingredients:

5 g backing powder

90 ml lukewarm whole milk

20 g softened butter

200 g flour

25 g sugar

1 pinch salt

1 egg at ambient temperature

Put all the ingredients in a large bowl, mix well using a mixer and process until well blended and lump free.

Switch the plate on and wait until the green ready light turns off; open then the plate and pour the mix below the edge of the plate using a tablespoon or a piping bag. Close again and allow to cook for about 5/6 minutes or until well leavened and cooked inside.

Decorate to taste with icing sugar, icing or ganache (see following recipes).

Donuts (different versions)

Ingredients:

use the ingredients of the basic recipe with the following changes:

- chocolate version: add 50 g cocoa powder and reduce the flour to 170 g;
- coconut version: add 50 g grated coconut and reduce the flour to 150 g;
- hazelnut version: add 50 g chopped hazelnut;
- chocolate chip version: add 50 g chocolate chips.

Butter tea biscuits

Ingredients:

110 g softened butter

100 g flour

30 g almond flour

15 g icing sugar

15 g egg white

1 pinch salt

Mix well the almond flour, salt, and sugar. Add the softened butter and mix well with the electric

whisks. Add the egg white and the flour and continue mixing.

Switch the plate on and wait until the green ready light turns off; open then the plate and pour the mix up to the edge of the plate using a tablespoon or a piping bag. Close again and allow to cook for about 5/6 minutes or until well cooked inside. Allow to cool down before enjoying them; they are perfect as an accompaniment to the tea ritual.

Chocolate Muffins

Ingredients:

2 g baking soda

150 g softened butter

70 g unsweetened cocoa powder

100 g grated dark chocolate (or chocolate chips)

300 g flour

180 ml whole milk

6 g backing powder

1 pinch salt

4 eggs at ambient temperature

300 g sugar

Mix well the softened butter and the sugar in a bowl using a mixer; when the mixture is light and frothy, add an egg at a time by still mixing with the electric whisks. Mix the dry ingredients separately: flour, cocoa, baking powder, baking soda, and salt.

Alternate a part of the egg mixture with the dry ingredients and a part of milk in a larger bowl; continue stirring with a spatula without amalgamating too much. Then, add the chocolate chips.

Switch the plate on and wait until the green ready light turns off; open then the plate and pour the mix below the edge of the plate using a tablespoon or a piping bag. Close again and allow to cook for about 6/8 minutes or until well leavened and cooked inside.

Sprinkle with icing sugar or cocoa powder to taste.

Vanilla cupcakes (basic recipe)

Ingredients:

170 g softened butter

320 g flour

120 ml whole milk

2 tsp backing powder

1 pinch salt

2 eggs at ambient temperature

300 g sugar

½ vanilla bean

Mix well the softened butter and the sugar in a bowl using a mixer; when the mixture is light and frothy, add an egg at a time by still mixing with the electric whisks. Then, add the milk slowly until the mix is liquid.

Mix the flour with the baking powder and the salt. In a larger bowl, alternate the liquid part and the dry one mixing well. Finally, add the vanilla seeds.

Switch the plate on and wait until the green ready light turns off; open then the plate and pour the mix below the edge of the plate using a tablespoon or a piping bag. Close again and allow to cook for about 6/8 minutes or until leavened and cooked inside.

Decorate to taste with the favourite frosting or butter cream.

Savoury muffins

Ingredients:

250 g flour

200 ml milk

100 g diced cooked ham

100 g diced emmenthal

50 g melted butter

50 g grated parmesan cheese

2 eggs

1 sachet yeast for savoury pies

1 pinch salt

Mix well the milk, the eggs, and the melted butter in a bowl using a blender, stir the dry ingredients separately: the flour, the parmesan, and the yeast. When they are well combined, add also the ham and the cheese cut in cubes and pour the liquid mixture. Stir slightly all the ingredients with a wooden spoon and salt.

Switch the Party Time plate on and wait until the green ready light turns off; open then the plate and pour the mix below the edge of the plate using a tablespoon or a piping bag. Close again and allow to cook for about 6/8 minutes or until leavened and cooked inside. Serve warm.

Icing and Ganache

Once having prepared your donuts, decorate them. In this way, they will be even more delicious. Here are some examples of icing:

- Coloured icing: 90 g icing sugar, 1 tbsp. milk, food colouring.

- Chocolate icing: 90 g icing sugar, 10 g sifted cocoa, 2 tbsp. milk.

Method: mix all the ingredients with the electric whisks very well to obtain a thick cream (add more milk to obtain the correct consistency, if necessary). Put the surface of the donuts into the icing to cover their top. Decorate with sprinkles, coconut flour or grain, according to your inspiration.

To add taste and personalization, you can prepare icing and ganache to cover the donuts and the muffins.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

Ao utilizar aparelhos elétricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certifique-se de que a voltagem elétrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede elétrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede elétrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
6. Preste atenção para que o cabo elétrico não entre em contato com superfícies quentes.
7. Este aparelho só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não podem ser efetuadas por crianças com menos de 8 anos e em todo caso sob a supervisão de um adulto.
8. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.
9. Nunca passe o corpo do aparelho, o plugue e o cabo elétrico por água ou outros líquidos; use um pano úmido para a limpeza destas partes.
10. Mesmo com o aparelho desligado, retire o plugue da tomada elétrica antes de montar ou desmontar os componentes para efetuar a limpeza.
11. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar o plugue na tomada e efetuar as ligações de alimentação.
12. Para desligar o plugue, segurá-lo diretamente e retirá-lo da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-o pelo cabo.
13. Não utilize o aparelho se o cabo elétrico ou o plugue estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.
14. O fabricante não recomenda o uso de extensão elétrica ou adaptador, pois eles podem provocar danos ao aparelho e a tomada elétrica, bem como, provocar acidentes ou incêndio.
15. Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
16. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
17. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo usuário.
18. Caso se decida a descartar este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante,

cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe seguras as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.

19. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
20. Durante a utilização, manuseie o aparelho com cuidado e não toque nas placas quentes.



21. ATENÇÃO: Superfície quente.
22. Manuseie o aparelho com cuidado, sobretudo durante a abertura ou o fechamento das placas, a fim de evitar danos acidentais envolvendo as mãos ou outros objetos.
23. Utilize o aparelho longe de líquidos inflamáveis; não encoste o aparelho em paredes ou partes de plástico não resistentes ao calor.
24. Limpe o aparelho apenas com um pano úmido e só depois de o ter desligado da tomada e com o aparelho já completamente frio.
25. Após a utilização, guarde o aparelho somente quando estiver completamente frio.
26. Para o funcionamento do aparelho não é permitida a utilização de temporizadores externos ou comandos à distância separados.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES (Fig. 1)

- A Corpo do aparelho
- B Trava do fecho
- C Placas antiaderentes para sanduíches triangulares
- D Placas antiaderentes para muffins
- E Placas antiaderentes para donuts
- F Led de temperatura pronta para uso
- G Led de energia

Este aparelho foi concebido somente para USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.

Este aparelho está em conformidade com as diretivas 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU e com o regulamento (EC) N.º. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais em contato com alimentos.

PRIMEIRO USO DO APARELHO

O aparelho pode emitir um pouco de fumaça no primeiro uso. Isso não é um defeito e a fumaça desaparecerá em poucos minutos. No primeiro uso, unte as placas com óleo ou manteiga. Para as próximas vezes isso não será necessário.

INSTRUÇÕES DE USO

- Conforme o tipo do alimento, insira as placas adequadas; levante as alavancas superiores e inferiores e remova as placas anteriores (Fig. 2). Insira as placas escolhidas e trave-as por meio do engate rápido.
- Insira o plugue na tomada de corrente.
- O led de energia (G) acenderá para indicar que o plugue está inserido na tomada e o led de temperatura (F) aceso indicará que o aparelho está aquecendo.
- Quando o aparelho atingir a temperatura (após cerca de 3 minutos) e estiver pronto a ser utilizado, o led (F) apagará.

Nota: O led (F) voltará a acender quando a temperatura necessária para o cozimento estiver baixa.

- Abra completamente o aparelho, desbloqueando-o por meio da pressão da trava da alavanca (B) para cima (Fig. 3) e coloque os sanduíches ou, usando uma concha, coloque a massa, anteriormente preparada, na placa inferior do aparelho. Coloque a mistura cobrindo bem todos os compartimentos, mas sem exagerar na quantidade para evitar vazamentos durante o cozimento.
- Feche a placa superior sobre aquela inferior, exercendo uma ligeira pressão para baixo até ouvir o clic de bloqueio da alavanca (B), como mostra a (Fig. 4).
- Para o tempo de cozimento, aconselha-se seguir quanto indicado nas receitas a seguir descritas.
- Para retirar o alimento do aparelho, use se necessário, uma espátula de madeira ou de plástico.

ATENÇÃO:

- *Não toque nas placas quentes. Perigo de queimaduras!*
- *Não force a alavanca (B) para não quebrá-la.*
- *Cozinhar somente com as placas fechadas.*
- *Não utilize objetos pontiagudos (ex.: faca, garfo, et.) para evitar danificar as placas.*

LIMPEZA

ATENÇÃO: *Limpe o aparelho somente com um pano úmido, depois de ter desligado o plugue da tomada e com o aparelho completamente frio.*

- As placas removíveis podem ser lavadas sob água corrente ou passando um pano úmido.

RECEITAS

Misto quente de presunto e queijo

Ingredientes

Pão de forma branco 4 fatias

Presunto 100 g

Queijo 40 g

Corte o queijo e o presunto em fatias finas. Entre duas fatias de pão coloque as fatias de presunto e queijo fazendo um sanduíche. Quando o aparelho estiver pronto, coloque os sanduíches e feche a tampa. Tempo de tostagem: de 3 a 6 minutos. Conselho: use queijo que derreta facilmente.

Sanduíche de salmão

Pão de forma sem casca - 16 fatias

Salmão defumado 300 g

Alface 8 folhas

Pepino 1

Tomate maduro 1

Maionese a gosto

Queijo cremoso 200 g

Sal fino

Pimenta

Prepare o alface, o tomate e o pepino cortados em fatias. Coloque as fatias de salmão defumado numa tigela com suco de limão.

Ligue o aparelho e toste somente as fatias de pão dos dois lados.

Preparo do sanduíche:

Passa a maionese em uma fatia de pão tostado e cubra com uma fatia de tomate; feche com outra fatia de pão tostado com queijo cremoso passado nela; passe do lado superior desta fatia de pão a maionese e cubra com o pepino e o alface; feche com a terceira fatia de pão tostado com maionese dos dois lados; agora recheie com o salmão e feche com a última fatia de pão tostado; corte o sanduíche ao meio formando dois triângulos.

Donuts (receita básica)

Ingredientes:

5 g de fermento para bolos

90 ml de leite integral morno

20 g de manteiga amolecida

200 g de farinha de trigo

25 g de açúcar

uma pitada de sal

1 ovo à temperatura ambiente

Coloque todos os ingredientes numa tigela de capacidade adequada e misture bem com a ajuda de um batedor até obter uma massa bem heterogênea e sem grumos.

Ligue o aparelho e espere que a luz verde de temperatura se apague: agora abra a placa e coloque a mistura com a ajuda de uma colher ou com um saco de confeiteiro sem exagerar na quantidade (até abaixo da borda). Feche e deixe cozinhar por 5 a 6 minutos aproximadamente ou até a massa crescer e estar bem cozida por dentro. Decore a gosto com açúcar de confeiteiro, glacês ou ganaches (ver receitas adiante).

Donuts (diferentes versões)

Use a receita da versão básica e adicione ou altere os ingredientes conforme a versão:

- com chocolate: adicione 50 g de chocolate em pó e reduza a farinha para 170 g.
- com coco: adicione 50 g de coco ralado e reduza a farinha para 150 g.
- com avelã: adicione 50 g de granulado de avelãs.
- com gotas de chocolate: adicione 50 g de gotas de chocolate.

Biscoitos amanteigados

Ingredientes:

110 g de manteiga amolecida

100 g de farinha de trigo

30 g de farinha de amêndoa

15 g de açúcar de confeiteiro

15 g de clara de ovo

uma pitada de sal

Misture bem a farinha de amêndoa, o sal e o açúcar. Junte a manteiga e bata na batedeira.

Adicione a clara e a farinha e continue a bater.

Ligue o aparelho e espere que a luz verde de temperatura se apague: agora abra a placa e coloque a mistura com a ajuda de uma colher ou com um saco de confeiteiro sem exagerar na quantidade (até abaixo da borda). Feche e deixe cozinhar por 5 a 6 minutos aproximadamente ou até a massa crescer e estar bem cozida por dentro. Espere que esfriem antes de saboreá-los; são perfeitos como acompanhamento do chá ou café da tarde.

Muffins de chocolate

Ingredientes:

2 g de bicarbonato

150 g de manteiga amolecida

70 g de cacau amargo em pó

100 g de chocolate meio-amargo ralado (ou gotas de chocolate)

300 g de farinha de trigo

180 ml de leite integral

6 g de fermento para bolos

uma pitada de sal

4 ovos à temperatura ambiente

300 g de açúcar

Bata na batedeira a manteiga e o açúcar; quando a mistura estiver bem clara e espumosa, junte os ovos, um de cada vez, sem parar de bater. Misture separadamente os ingredientes secos: farinha, cacau, fermento, bicarbonato e sal.

Pegue uma tigela maior e alterne uma parte da mistura de ovo com os ingredientes secos e uma parte de leite; misture com uma espátula sem misturar muito. Por último, adicione as gotas de chocolate.

Ligue o aparelho e espere que a luz verde de temperatura se apague: agora abra a placa e coloque a mistura com a ajuda de uma colher ou com um saco de confeiteiro sem exagerar na quantidade (até abaixo da borda). Feche e deixe cozinhar por 6 a 8 minutos aproximadamente ou até a massa crescer e estar bem cozida por dentro. Decore a gosto com açúcar de confeiteiro ou cacau em pó.

Cupcakes de baunilha (receita básica)

Ingredientes:

170 g de manteiga amolecida

320 g de farinha de trigo

120 ml de leite integral

2 colherzinhas de fermento para bolos

uma pitada de sal

2 ovos à temperatura ambiente

300 g de açúcar

Meia vagem de baunilha

Bata na batedeira a manteiga e o açúcar; quando a mistura estiver bem clara e espumosa, junte os ovos, um de cada vez, sem parar de bater. Depois, coloque o leite aos poucos até obter uma massa líquida.

Misture à parte a farinha com o fermento e o sal. Pegue uma tigela maior e alterne a parte líquida com a seca, misturando bem. Por último, adicione as sementes de baunilha.

Ligue o aparelho e espere que a luz verde de temperatura se apague: agora abra a placa e coloque a mistura com a ajuda de uma colher ou com um saco de confeiteiro sem exagerar na quantidade (até abaixo da borda). Feche e deixe cozinhar por 6 a 8 minutos aproximadamente ou até a massa crescer e estar bem cozida por dentro. Decore a gosto com cremes de cobertura e granulados.

Muffins salgados

Ingredientes:

250 g de farinha

200 ml de leite

100 g de presunto em cubos

100 g de queijo emmental em cubos

50 g de manteiga derretida

50 g de queijo parmesão ralado

2 ovos

1 saquinho de fermento instantâneo (15 g) para tortas salgadas

Uma pitada de sal

Com um mixer de cozinha, bata bem numa tigela o leite, os ovos e a manteiga derretida; misture à parte os ingredientes secos: a farinha, o parmesão ralado e o fermento. Quando estiver tudo bem misturado, adicione o presunto e o queijo emmental cortados aos cubos e incorpore o composto líquido. Misture delicadamente todos os ingredientes com uma colher de madeira e junte o sal.

Ligue o aparelho e espere que a luz verde de temperatura se apague: agora, abra a placa e coloque a mistura, com a ajuda de uma colher ou com um saco de confeiteiro, sem exagerar na quantidade (cubra até abaixo da borda). Feche e deixe cozinhar por 6 a 8 minutos aproximadamente ou até a massa crescer e estar bem cozida por dentro. Sirva mornos.

Glacês e Ganaches

Para dar um toque mais saboroso e personalizado, é possível preparar ganaches e glacês para cobrir donuts e muffins. Depois de ter preparado os donuts, é preciso decorá-los para saboreá-los ainda mais. Eis alguns exemplos de glacês:

- Glacê colorido: 90 g de açúcar de confeiteiro, 1 colher de leite, corante alimentar.
- Glacê de chocolate: 90 g de açúcar de confeiteiro, 10 g de cacau peneirado, 2 colheres de leite.

Procedimento: bata muito bem todos os ingredientes na batedeira até obter um creme denso (se necessário, dilua com mais leite até obter a consistência certa). Mergulhe a parte superior dos donuts no glacê. Decore a gosto com granulados ou coco ralado.

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

IMPORTADO E DISTRIBUÍDO POR:

Karimex Comp. Elet. Ltda
Av. Vereador Abrahão João Francisco, 3.555
Ressacada – Itajaí/SC – CEP 88307-302
CNPJ 88.938.329/0007-34
SAC: (11) 4502-4596
consumidor@karimex.com.br
www.karimex.com.br