

# Łyżka do porcjowania ciasta

Numer artykułu: 690 504

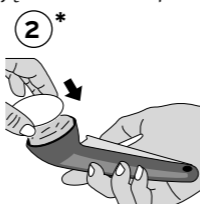
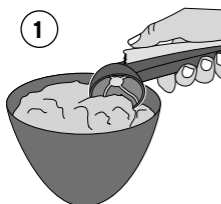
## Ważne wskazówki dotyczące czyszczenia

- Przed pierwszym oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć łyżkę do porcjowania ciasta pod bieżącą, gorącą wodą przy użyciu miękkiej szczotki do mycia oraz niewielkiej ilości płynu do naczyń. W razie potrzeby należy kilkakrotnie nacisnąć mechanizm wypychający.
- Łyżkę do porcjowania ciasta należy zawsze starannie wyczyścić bezpośrednio po każdym użyciu, aby uniknąć zasychania resztek ciasta. Zaschnięte resztki ciasta są później trudne do usunięcia. Do czyszczenia nie używać przyborów spiczastych lub o ostrych krawędziach.
- Nie należy pozostawiać produktu w wodzie do mycia w celu rozmiękczenia przywierających resztek, ponieważ woda może wówczas przeniknąć do środka.
- Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Przed schowaniem łyżki do porcjowania ciasta należy pozostawić ją do całkowitego wyschnięcia.

## Użytkowanie



**Rada:** Bezpośrednio przed użyciem należy zanurzyć łyżkę do porcjowania ciasta na chwilę w wodzie. Dzięki temu łatwiej będzie odłączyć nabraną porcję ciasta od łyżki za pomocą mechanizmu wypychającego i ułożyć ją na blasze do pieczenia.



- \* Alternatywnie można umieścić ciasto bezpośrednio na blasze do pieczenia pokrytej papierem do pieczenia - bez użycia opłatek do pieczenia ciastek.

Producent:

Zenker Backformen GmbH & Co.KG

Fritz-Mayer-Str. 7, 86551 Aichach, Deutschland (Niemcy)

140063AS56XXIV · 2024-04

# Przepis

## Składniki na ok. 32 makaroniki

3 białka jaj

1 szczypta soli

1/2 łyżeczki soku z cytryny

1 laska wanilii (albo 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego)

160 g cukru pudru

300 g zmielonych migdałów (można również zastąpić orzechami laskowymi lub płatkami kokosowymi)

Opłatki do pieczenia ciastek (średnica 5 cm)

**Czas przyrządzania: 35 min | czas pieczenia: 20 min**

**Łączny czas: ok. 1 godzina**

## Przyrządzanie

1. **Nagrząć piekarnik:** Nagrząć wstępnie piekarnik do temperatury 150°C (grzanie z góry/z dołu).
2. **Przyrządzić ciasto:** Laskę wanilii przeciąć wzdłuż i wyskrobać miąższ. Oddzielić białka od żółtek, a następnie ubić je razem z wanilią, solą oraz sokiem z cytryny na sztywną pianę. Powstała masa białkowa powinna wytrzymać próbę krojenia.
3. Następnie dodać przesiany cukier puder i mieszać przez około 5 minut, aż masa stanie się błyszcząco biała.
4. Delikatnie i dynamicznie wmieszać w masę zmielone migdały.
5. **Uformować makaroniki:** Napełnić łyżkę do porcjowania ciasta i otrzeć o krawędź miski, aby upewnić się, że nabierane są porcje ciasta jednakowej wielkości. Ułożyć opłatek do pieczenia na łyżce do porcjowania ciasta. Odkładać makaroniki w pewnej odległości od siebie na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia.
6. **Upiec makaroniki:** Włożyć blachę do pieczenia do nagrzanego wstępnie piekarnika i piec przez 20 minut na środkowej szynie w temperaturze 150°C (grzanie z góry/z dołu).
7. Po upływie czasu pieczenia wyjąć makaroniki z piekarnika i odłożyć do ostygnięcia. Gotowe makaroniki najlepiej przechowywać w pojemniku na ciastka.