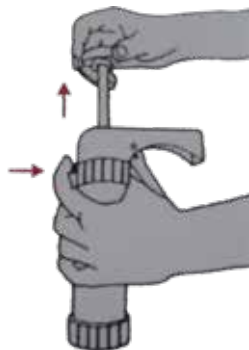


Korisničke upute

Aparat za pripremu biskvita ZLN2652

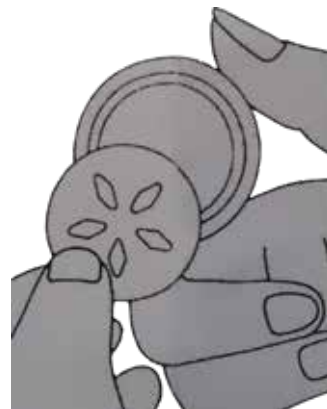
1. Pritisnite metalnu tipku za zaključavanje (blizu dna cilindričnog dijela prese za biskvit) dok povlačite gronju polugu (slika 1).



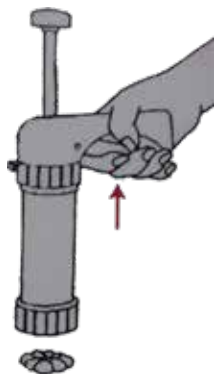
2. Odvijte prsten na donjoj strani prese, stavite tijesto u cilindar prese za biskvit (slika 2).



3. Umetnite odabrani disk za biskvit u prsten i čvrsto ga uvrnite (slika 3).



4. Priskajte ručku dok klipna osovina ne dotakne tijesto unutra. Presu uspravite i čvrsto držite. Postavite presu za biskvit iznad posude za pečenje i jednom stisnite ručku. Ponovite radnju za dodatne biskvite (slika 4).



5. Za nanošenje glazure pomoću mlaznice s prstenom slijedite korake 1-3. Glazuru nanosimo laganim priskom na gornju polugu (slika 5).



Recept za biskvite

- 1½ - šalica maslaca ili margarina
- 1 - šalica granuliranog šećera
- 1 - jaje
- 2 - žlice mlijeka
- 1 - čajna žlica vanilije
- ½ - čajne žlice ekstrakta batema
- 4 - šalica brašna za sve namjene
- 1 - čajna žlica praška za pecivo

Zagrijati pećnicu na 200 °C. Temeljito izmješati maslac ili margarin i šećer. Dodati jaje, mlijeko, vaniliju i ekstrakt badema te dobro izmješati. Umjesiti zajedno brašno i prašak za pecivo, postepeno dodavati kremastu smjesu, mješajući dok ne postane glatko tijesto. Nije potrebno ostavljati da se ohladi. Smjesu staviti u presu za kolače i istiskati na nemašćenu površinu. Peći na 200 °C, 6-8 minuta. Biskvite premjestiti sa papira (pleha) na postolje za hlađenje.