

КАК ПРИГОТОВИТЬ СЫР В МУЛЬТИВАРКЕ SUPRA



Крем-сыр Бонжур

Ингредиенты:

Молоко—1/2 (стак) // Творог—150 (г) //
Сливочное масло—25 (гр) // Яйцо—1 (шт)
Сода—на кончике ножа // Мука—1 (ст.л.)



*Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным крем-сыром*

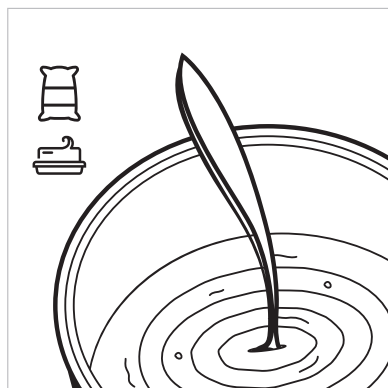


*С помощью блендера SUPRA смешайте творог
и яйцо, добавьте соду, посолите*



Мультивар
85°C
15 мин

*Выберите режим «Мультивар».
Время приготовления – 15 минут*



*Расплавьте на дне чаши масло, добавьте
столовую ложку муки. Перемешайте до
однородности*



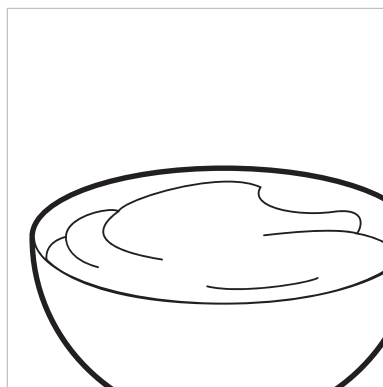
*Влейте молоко и постоянно перемешивая, не
доводя до кипения варите 2 минуты*



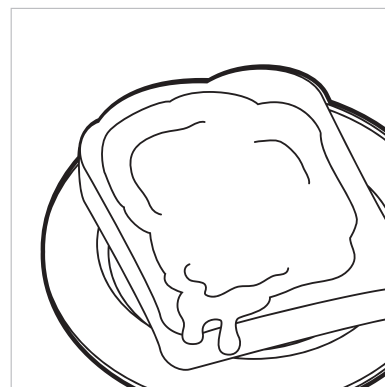
*Добавьте творог и постоянно помешивая,
варите еще 4 минуты*



*Когда сыр станет густым и тягучим,
выключите мультиварку*



*Переложите сыр в удобную посуду,
дайте остыть*



*Наслаждайтесь вкусом крем-сыра, пригото-
вленного своими руками!*