

# КАК ПРИГОТОВИТЬ СЫР В МУЛЬТИВАРКЕ SUPRA



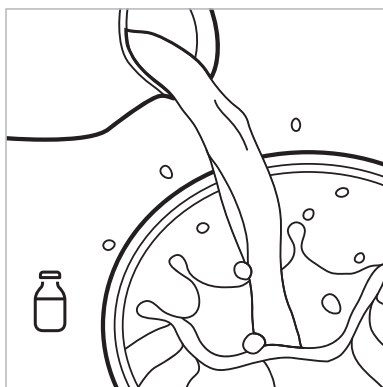
## Сыр Маскарпоне

### Ингредиенты:

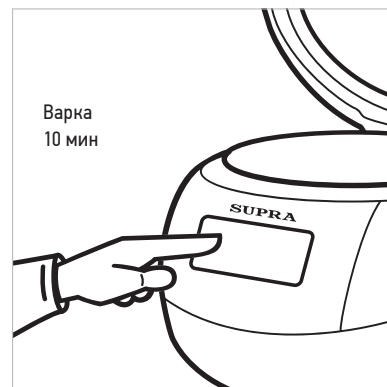
Сливки 33-35%—1 (л) //  
Лимонная кислота—1/4 (ч.л.)



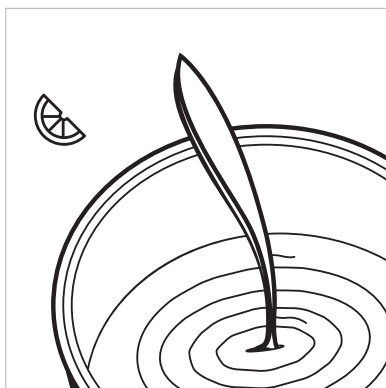
*Этот набор ингредиентов скоро станет  
вкусным домашним сыром*



*В чашу мультиварки залейте сливки и  
перемешайте*



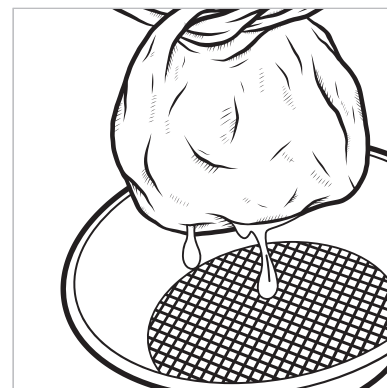
*Выберите программу «Варка», время  
приготовления на 10 минут*



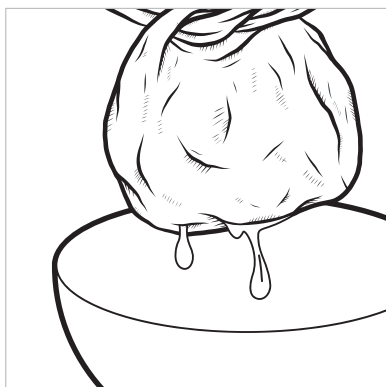
*За 5 минут до окончания программы добавьте  
сок лимона и перемешайте.*



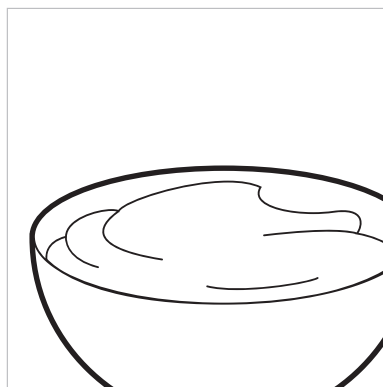
*Готовьте до окончания программы при  
открытой крышке, непрерывно помешивая, до  
створаживания*



*Процедите массу через дуршлаг с марлей или  
сито и хорошенько отожмите*



*Подвесьте над емкостью на 5 часов.*



*Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного  
своими руками!*