

КАК ПРИГОТОВИТЬ СЫР В МУЛЬТИВАРКЕ SUPRA



Плавленый сыр

Ингредиенты:

Творог—400 (гр) // Яйцо—2 (шт) //
Сливочное масло—100 (гр) //
Соль—1 (ч.л.) // Сода—0,5 (ч.л.)



*Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным плавленым сыром*



Мультикук
80°C
20 мин

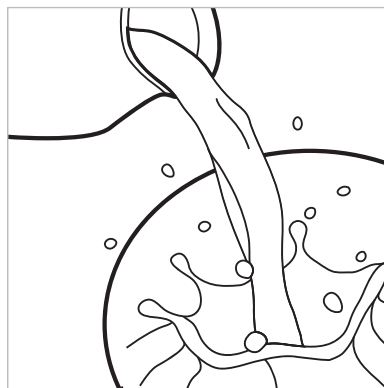
*Выберите режим «Мультикук»,
температуру 80 °С,
время приготовления — 20 минут*



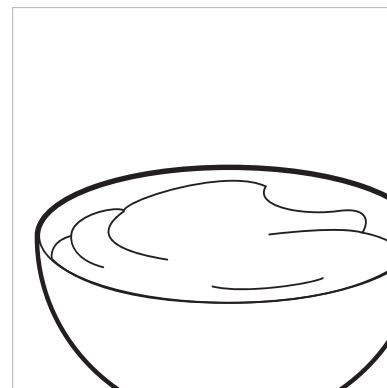
*Смешайте все ингредиенты и взбейте
миксером SUPRA*



*Получившуюся массу нагревайте,
постоянно помешивая, до полного расплавления*



*Разлейте сыр в пластиковые формы и
поставьте в холодильник на ночь*



*Наслаждайтесь вкусом сыра, приготовленного
своими руками!*