

КАК ПРИГОТОВИТЬ СЫР В МУЛЬТИВАРКЕ SUPRA



Шоколадный плавленый сыр

Ингредиенты:

Творог—250(гр) // Молоко—70(мл) //

Молочный шоколад—70(шт) //

Сливочное масло—50(гр) //

Сахар—1,5(ч.л.) // Сода—1(ч.л.)

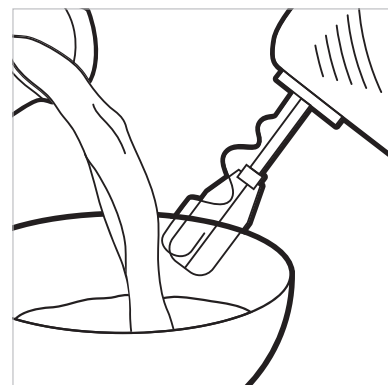


*Этот набор ингредиентов скоро станет
вкусным шоколадным сыром*

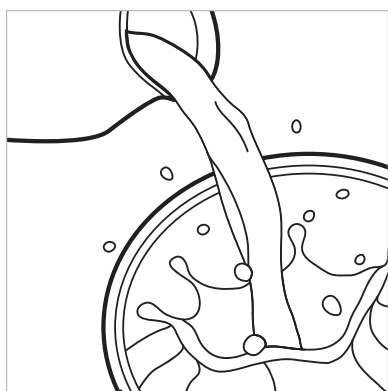


Молочная каша
Предустановка

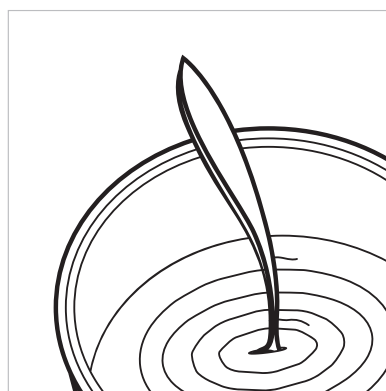
Выберите режим «Молочная каша»



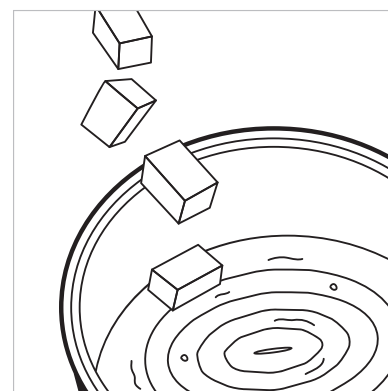
*Смешайте творог и молоко с помощью
миксера SUPRA*



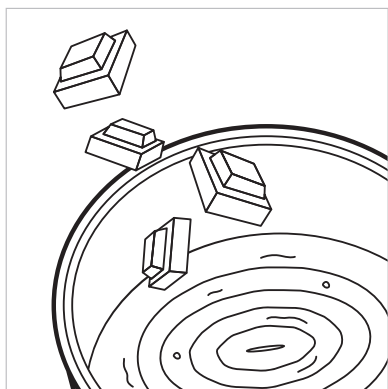
*Влейте смесь в чашу мультиварки
и доведите до кипения. Добавьте сахар и соду.
Сода должна «зашипеть»*



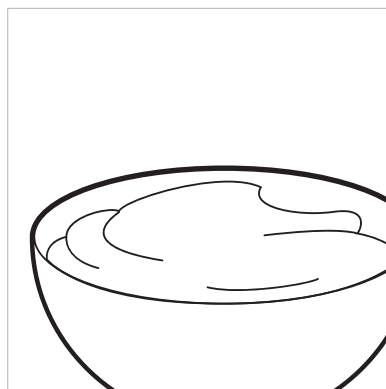
Варите, постоянно помешивая, 10-15 минут



*Добавьте сливочное масло и дайте ему
полностью раствориться*



*Бросьте в чашу дольки шоколада, дайте им
раствориться, а массе закипеть и выключи-
те мультиварку*



*Наслаждайтесь вкусом шоколадного сыра,
приготовленного своими руками!*