

ΚΑΡΙΟΚΑ

GinoStra

ΥΛΙΚΑ

- 375 ΓΡ. ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ
- 338 ΓΡ. ΠΤΙ ΜΠΕΡ
- 150 ΓΡ. ΚΑΡΥΔΙΑ
- 150 ΓΡ. ΒΑΝΙΛΙΑ(ΥΠΟΒΡΥΧΙΟ)
- 113 ΓΡ. ΒΟΥΤΥΡΟ Η ΒΙΤΑΜ ΦΥΤΙΚΟ
- 75 ΓΡ. ΓΑΛΑ ΦΡΕΣΚΟ
- 45 ΓΡ. ΑΧΝΗ ΖΑΧΑΡΗ
- 38 ΓΡ. ΚΑΚΑΟ
- 35 ΓΡ. ΚΟΝΙΑΚ
- 1 ΒΑΝΙΛΙΑ
- 1 ΠΡΕΖΑ ΑΓΑΠΗ

ΤΙΠΣ

ΚΟΝΙΑΚ 5 ΑΣΤΕΡΩΝ

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. ΣΤΟΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΠΟΛΥΚΟΦΤΗ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΚΑΙ ΤΑ ΧΤΥΠΑΜΕ ΝΑ ΓΙΝΟΥΝ ΣΚΟΝΗ Η ΚΑΙ ΠΙΟ ΧΟΝΤΡΟΚΟΜΕΝΑ ΚΟΜΑΤΙΑ ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΑ ΓΟΥΣΤΑ
2. ΚΑΝΟΥΜΕ ΤΟ ΙΔΙΟ ΚΑΙ ΜΕ ΤΑ ΚΑΡΥΔΙΑ(ΟΧΙ ΣΚΟΝΗ, ΝΑ ΚΡΑΤΑΕΙ ΛΙΓΟ)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. ΣΕ ΕΝΑ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΜΠΟΛ Η ΠΛΑΣΤΙΚΟ ΛΕΚΑΝΑΚΙ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΤΑ ΤΡΙΜΕΝΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ, ΤΟ ΚΑΚΑΟ(ΚΟΣΚΙΝΙΣΜΕΝΟ), ΤΗΝ ΑΧΝΗ ΖΑΧΑΡΗ ΚΑΙ ΤΗ ΒΑΝΙΛΙΑ
2. ΣΕ ΕΝΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΚΙ ΛΙΩΝΟΥΜΕ ΤΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΒΑΝΙΛΙΑ ΥΠΟΒΡΥΧΙΟ ΚΑΙ ΑΦΟΥ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΤΟ ΚΟΝΙΑΚ ΚΑΙ ΤΗΝ ΒΑΝΙΛΙΑ(ΦΑΚΕΛΑΚΙ) ΚΑΙ ΑΜΕΣΩΣ ΑΠΟΣΥΡΟΥΜΕ ΑΠΟ ΤΗ ΦΩΤΙΑ
3. ΑΔΕΙΑΖΟΥΜΕ ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΚΙ ΣΤΟ ΣΚΕΥΟΣ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΤΑ ΤΡΙΜΕΝΑ, ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙ ΚΑΙ ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΥΜ ΜΕ ΜΑΡΙΖ ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΚΑΛΑ
4. ΤΩΡΑ ΠΡΕΠΕΙ ΤΟ ΜΙΓΜΑ ΝΑ ΤΟ ΚΑΝΟΥΜΕ ΜΠΑΣΤΟΥΝΑΚΙ ΜΕ ΜΕΜΒΡΑΝΗ, ΕΓΩ ΓΙΑ ΕΥΚΟΛΙΑ ΚΑΙ ΟΜΟΙΟΜΟΡΦΟ ΣΧΗΜΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩ ΕΝΑ ΚΟΥΤΙ ΑΠΟ ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ Η ΑΠΟ ΑΝΤΙΚΟΛΗΤΙΚΟ ΧΑΡΤΙ(ΜΕΤΡΙΟ ΟΧΙ ΜΙΚΡΟ) ΚΑΙ ΑΦΟΥ ΒΑΛΩ ΜΕΣΑ ΤΗΝ ΜΕΜΒΡΑΝΗ ΡΙΧΝΩ ΤΟ ΜΙΓΜΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΛΕΙΝΩ. ΑΦΟΥ ΤΟ ΧΤΥΠΗΣΟΥΜΕ ΛΙΓΟ ΑΠΟ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΛΕΥΡΕΣ ΝΑ ΤΕΤΡΑΓΩΝΙΣΗ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΚΟΥΤΙ ΟΣΟ ΓΙΝΕΤΑΙ, ΤΟ ΒΑΖΟΥΜΕ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ ΓΙΑ 1 ΜΕ 2 ΩΡΕΣ
5. ΤΟ ΒΓΑΖΟΥΜΕ ΑΠΟ ΤΟ ΚΟΥΤΙ ΑΦΟΥ ΕΧΕΙ ΚΡΥΩΣΕΙ ΑΡΚΕΤΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΟΒΟΥΜΕ ΣΕ ΦΕΤΕΣ
6. ΑΦΟΥ ΛΙΩΣΟΥΜΕ ΤΗΝ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ ΣΕ ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ ΒΟΥΤΑΜΕ ΤΑ ΚΟΜΑΤΙΑ ΠΟΥ ΕΧΟΥΜΕ ΚΟΨΕΙ ΓΙΑ ΝΑ ΓΙΝΕΙ Η ΕΠΙΚΑΛΗΨΗ ΚΑΙ ΑΦΟΥ ΤΕΛΕΙΩΣΟΥΜΕ ΜΕ ΟΛΑ ΤΑ ΚΟΜΑΤΙΑ ΤΑ ΒΑΖΟΥΜΕ ΣΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΨΥΓΕΙΟΥ ΝΑ ΠΑΓΩΣΟΥΝ ΓΙΑ ΝΑ ΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΤΑ ΒΑΛΟΥΜΕ ΜΕΤΑ ΣΕ ΚΑΠΟΙΟ ΚΟΥΤΙ(ΕΓΩ ΤΑ ΒΑΖΩ ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΓΙΑ ΝΑ ΚΡΥΩΣΕΙ Η ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΠΙΟ ΓΡΗΓΟΡΑ

