

ΤΡΟΥΦΑΚΙΑ

ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ

150 ΓΡ. ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΤΥΠΟΥ ΠΤΙ ΜΠΕΡ

150 ΓΡ. ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ

50 ΓΡ. ΒΟΥΤΥΡΟ Η ΒΙΤΑΜ ΦΥΤΙΚΟ

1 ΓΑΛΑ ΖΑΧΑΡΟΥΧΟ

2 ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ ΤΡΟΥΦΑ (1 ΜΑΥΡΗ & 1 ΓΑΛΑΚΤΟΣ) ΓΙΑ ΔΙΧΡΩΜΙΑ

1 ΠΡΕΖΑ ΑΓΑΠΗ

ΤΙΠΣ

ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΓΙΝΟΥΝ ΚΑΙ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΚΑΡΥΔΑΣ ΦΥΣΙΚΑ

ΤΗΝ ΩΡΑ ΠΟΥ ΠΛΑΘΟΥΜΕ ΤΑ ΜΠΑΛΑΚΙΑ ΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΒΑΛΟΥΜΕ ΚΑΙ ΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΜΕΣΑ

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. ΨΙΛΟΚΟΒΟΥΜΕ ΤΗΝ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ ΣΕ ΜΙΚΡΑ ΚΟΜΑΤΙΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΣΕ ΕΝΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΚΙ ΣΕ ΜΕΤΡΙΑ ΦΩΤΙΑ ΖΕΣΤΑΙΝΟΥΜΕ ΤΟ ΖΑΧΑΡΟΥΧΟ ΚΑΙ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΚΑΙ ΤΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΝΤΑΣ ΝΑ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΚΑΛΑ

ΤΟ ΚΑΤΕΒΑΖΟΥΜΕ ΑΠΟ ΤΗ ΦΩΤΙΑ ΟΤΑΝ ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΕΤΟΙΜΟ ΚΑΙ ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΜΕ ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΟ ΚΟΝΙΑΚ ΜΕΧΡΙ Η ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ ΝΑ ΛΙΩΣΕΙ

ΣΤΟ ΜΠΟΛ ΜΕ ΤΟ ΤΡΙΜΕΝΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΤΟ ΜΙΓΜΑ ΑΠΟ ΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΚΙ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΓΑΠΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΥΜΕ ΚΑΛΑ ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΡΙΖ ΟΛΑ ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΔΕΣΟΥΝ ΜΕΤΑΞΥ ΤΟΥΣ

ΣΚΕΠΑΖΟΥΜΕ ΤΟ ΜΠΟΛ ΜΕ ΜΕΜΒΡΑΝΗ ΚΑΙ ΤΟ ΒΑΖΟΥΜΕ ΨΥΓΕΙΟ ΓΙΑ 2 ΩΡΕΣ ΠΕΡΙΠΟΥ

ΑΦΟΥ ΕΧΕΙ ΚΡΥΩΣΕΙ ΑΡΧΙΖΟΥΜΕ ΝΑ ΠΛΑΘΟΥΜΕ ΤΑ ΤΡΟΥΦΑΚΙΑ ΣΕ ΜΙΚΡΑ Η ΜΕΓΑΛΑ ΜΠΑΛΑΚΙΑ ΑΝΑΛΟΓΑ

ΣΕ ΕΝΑ ΑΛΛΟ ΜΠΟΛ ΕΧΟΥΜΕ ΒΑΛΕΙ ΤΗΝ ΤΡΟΥΦΑ ΜΙΣΗ ΜΙΣΗ ΚΑΙ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΤΑ ΜΠΑΛΑΚΙΑ ΝΑ ΚΑΛΥΦΘΟΥΝ ΚΑΛΑ ΜΕ ΤΗΝ ΤΡΟΥΦΑ Η ΜΕ ΤΗΝ ΚΑΡΥΔΑ ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΑ ΓΟΥΣΤΑ

