



BISCUITS MACHINE

Manual completo e
as 10 melhores receitas





RECEITA BÁSICA DA MASSA

- * 500 g de farinha branca
- * 200 g de açúcar
- * 250 g de manteiga ou margarina
- * 4 gemas de ovos
- * 1 pitada de sal
- * 1 copo de leite

NOTA

Para levantar o pistão, gire o botão por 180°, e puxe-o para cima até que ela pare (Fig. 1).

Quando for usar a máquina pela primeira vez, lave todas as partes com água morna e detergente neutro, enxague e seque com pano limpo.

Para levantar o pistão, gire o botão por 180°, e puxe-o para cima até que ela pare (Fig. 1).

Coloque a farinha em um bowl, misture com o açúcar e adicione o sal. Faça uma cavidade no centro da mistura e adicione as gemas de ovos (Fig. 2), misture a massa com um garfo.

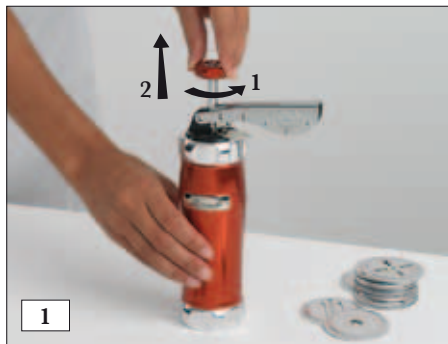


Fig. 4b

Adicione a manteiga previamente derretida em banho maria (Fig. 3), depois adicione o leite e misture a massa com as mãos até estar totalmente homogênea (Fig. 4b).

COMO FAZER OS BISCOITOS

Desaperte o anel (Fig. 4) e retire o pistão.

Encha o cilindro com a massa (Fig. 5).

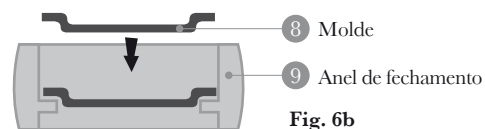
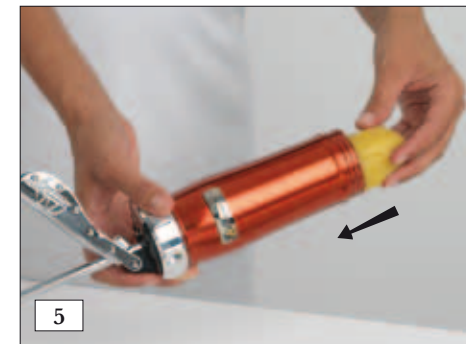


Fig. 6b



CUIDADO

Quando inserir o molde dentro do anel de fechamento, a parte elevada do molde deve estar voltada para baixo (Fig. 6b).

Insira o molde no anel de fechamento (Fig. 6).
A parte elevada deve estar voltada para baixo (Fig. 6b).
Aperte bem o anel de vedação no cilindro (Fig. 7).



Escolha o tamanho do biscoito girando o botão de controle (Fig. 8):

Posição 1: biscoitos pequenos

Posição 2: biscoitos grandes



RECEITAS

* Para deliciosos cookies **de chocolate**, adicione 50 g de cacau em pó e um sachê de fermento em pó a receita básica.

* Para sabores **de avelã ou amêndoas**, adicione 200 g de amêndoas bem picadas ou 150 g de avelãs também bem picadas a receita básica.

* Para biscoitos crocantes **de coco**, adicione 100 g de farinha de coco a receita básica.



RECEITAS PARA BISCOITOS RÚSTICOS

- * 250 g de farinha branca
- * 250 g de farinha de milho
- * 80 g de açúcar
- * 160 g de manteiga
- * 1 pitada de sal
- * 1 copo de leite
- * 4 gemas de ovos

Rode o botão para que a alavanca encontre os dentes da haste do pistão.
Abaixe a alavanca algumas vezes até que a massa saia uniformemente pelos furos do molde.
Retire e descarte o primeiro lote de massa, de modo que as matrizes permaneçam limpas.
Agora coloque a máquina sobre uma forma/assadeira fria e empurre a alavanca para baixo em toda sua extensão como mostrado na Figura 9.



Não use papel manteiga na assadeira!
Levante a alavanca e mova a biscoiteira, pronta para o próximo biscoito (Fig. 10).

Pré-aqueça o forno até aproximadamente 180°C (= 350° F).
Coloque a assadeira com os biscoitos no forno por aproximadamente 20 minutos (Fig. 11).

CUIDADO

Não use papel manteiga na assadeira!

Sempre use luvas para forno quando for pegar pratos quentes!





Fig. 12



13



14

Quando assados, remova a assadeira e deixe esfriar.

Cuidado: sempre use luvas de forno quando for pegar pratos quentes!

Remova os biscoitos da assadeira e decore como desejado (Fig. 12).

NOTA

Nunca lave a biscoiteira na máquina de lavar louças!

CUIDADOS E MANUTENÇÃO DA MÁQUINA

Após o uso, lave todas as partes da máquina que foram usadas com água quente e detergente neutro (Fig. 13).

Enxague e seque com pano (Fig. 14).

Monte as peças e guarde a máquina na caixa com os acessórios.

Nunca lave a biscoiteira na máquina de lavar louças!

MAIS RECEITAS PARA VOCÊ

TRIGO & MEL

- * 350 g de farinha de trigo
- * 100 g de mel
- * 125 g de margarina
- * 2 gemas de ovos
- * ½ copo de leite
- * 1 pitada de sal
- * ½ sachê de fermento em pó (8 g)

FARINHA de ARROZ

- * 350 g de farinha de arroz
- * 50 g de farinha branca
- * 125 g de margarina
- * 100 g de açúcar
- * 2 gemas de ovos
- * ½ copo de leite
- * 1 pitada de sal
- * ½ sachê de fermento em pó (8 g)
- * 1 pitada de baunilha

LARANJA e CANELA

- * 500 g de farinha branca
- * 250 g de manteiga
- * 200 g de açúcar
- * 4 gemas de ovos
- * 1 sachê de fermento em pó (8 g)
- * 1 pitada de sal
- * 1 laranja (suco e casca ralada)
- * 10 g de canela em pó



PARA FICAR EM FORMA

TRIGO INTEGRAL

- * 350 g farinha de trigo integral
- * 125 g de margarina
- * 100 g de açúcar
- * 2 gemas de ovos
- * 1 copo de leite
- * 1 pitada de sal
- * 1 sachê de baunilha
- * ½ sachê de fermento em pó (8 g)

FARINHA INTEGRAL KAMUT

- * 350 g farinha integral Kamut
- * 125 g de manteiga
- * 150 g de mel
- * 2 gemas de ovos
- * ½ copo de leite
- * 1 pitada de sal
- * 1 sachê de baunilha
- * ½ sachê de fermento em pó (8 g)



DISCOS
INCLUÍDOS

20



GARANTIA

10

PORTUGUÊS

Todos os produtos da Marcato são fabricados com materiais de qualidade top e passam por testes de qualidade em uso. Por esta razão, eles possuem 10 anos de garantia contra defeitos de fabricação. A garantia não cobre, no entanto, danos causados pelo uso incorreto ou utilização de outros produtos que não os descritos neste manual.





MARCATO S.p.A.

Via Rossignolo 12, 35011 Campodarsego (PD) ITALY

Tel. +39 049 9200988 - Fax +39 049 9200970

Numero Verde 800 516 393

E-mail: marcato@marcato.net - www.marcato.net