

PANE TOSTATO

Inserire nel boccale 300 gr. circa di pane.

Tritare il pane, non secco, con velocità graduale da 3 a 10 per 15 sec.

Tostare il pane 10 minuti a 100°C/velocità 1.

SPEZZATINO DI CARNE

Tagliare a tocchetti la carne (500 gr.) e infarinarli.

Inserite nel boccale l'aglio, tritatelo per 10 sec. a vel. 7.

Aggiungere i tocchetti di carne, 50 gr. di vino bianco, 100 gr. acqua, 250 gr. passata di salsa o pelati, 1 foglia di alloro, 1 dado da brodo e cuocere per 40 minuti 100°C/antiorario/velocità soft.

TARALLINI

Riscaldare nel boccale a 50°C per 2 minuti: 100 gr. di margarina – 100 gr. di olio – 100 gr di vino bianco. Aggiungere 2 cucchiaini di zucchero – 1 paneangeli per dolci – 500 gr. di farina. Impastare nel boccale 20 secondi/tasto boccale chiuso/tasto spiga. Prima di preparare i tarallini passare la parte superiore dell'impasto nello zucchero.

GRANITA DI CAFFE'

Inserire nel boccale 200 gr. di zucchero a velo – 800 gr. di ghiaccio a cubetti (tritare il ghiaccio 20 sec. gradualmente da 5 sec a 20 sec).

Aggiungere 1/2 misurino di nescafé solubile – 1 misurino di latte – miscelare 5 sec a velocità 4.