

## FUNÇÕES BÁSICAS

Misturar: Vel 2 a 4

Picar/Faca: Vel 4/5

Passe vite, batedeira: Vel 6

Varinha mágica: Vel 7

Picadora: Vel 8

Reduzir a pó: Vel 9

100g Açúcar em pó: 15 seg, Vel 9

Chocolate me pó: Vel 8

Triturar amêndoas: Vel 8

Farinhas a partir do grão: Vel 9/10

Ralar queijo: Vel 7/8

Picar ervas aromáticas: 12 seg, Vel 6

Picar alho, cebola: 5 seg, Vel 5

Ralar cenoura: 3 seg, Vel 5

## CLARAS EM CASTELO

1 minuto por ovo, Vel 3.5, borboleta, sem copo

## MONTAR NATAS (35% gordura):

400g, 2 min, Vel 3.5, Borboleta,

## BOLOS C/ CLARAS EM CASTELO

Bater os ovos inteiros com o açúcar, borboleta

1 min por ovo, 37°, Vel 3.5

1 min por ovo, Vel 3.5

## DESCAROÇAR AZEITONAS / CEREJAS

1 seg, Vel 3 ou 4 colher inversa

## EQUIVALÊNCIAS

Receitas com farinha tipo 65: Se usar Farinha 55 acrescentar 20-30g

25g padeiro fresco = 5g fermento de padeiro seco

## ÁGAR-ÁGAR

1 c.chá ágar-ágar flocos= 1 folha de gelatina

Meia c. chá ágar-ágar pó= 1 folha de gelatina

## COPO DE MEDIDA:

100ml líquido

100g açúcar

60g farinha

100g arroz

## COZEDURA VAROMA (VEL1)

30 minutos: 500g água

+15 minutos: + 250g água

800g Espargos: 25 minutos

800g Bróculos: 20 minutos

800g Cenoura: 35 minutos

800g Couve-flor: 25 minutos

800g Couve: 30 minutos

800g Courgettes: 20/25 minutos

800g Feijão-verde: 30/40 minutos

800g Ervilhas: 20/25 minutos

## RECEITAS FREQUENTES

**SUMO DE FRUTA:** Vel 9 (peso da água igual ao peso da fruta + 1 limão sem casca)

**MASSA QUEBRADA:** 300g farinha+130g manteiga+70g água+1/2c.chá sal+1/2 c.chá açúcar; 15seg, Vel 6

**IOGURTES:** 1000g leite+1 iogurte + 50g leite em pó, 4 min, 50°, Vel 4

**GELADO:** 500g fruta congelada 15seg, Vel 8 + 2 iogurtes 20 seg, Vel 5

**PANQUECAS:** 370g farinha, 5g fermento, 1cchá açúcar, 1 ovo, 500g leite, 10seg, Vel 6

**PAPAS AVEIA:** fruta ou frutos secos picar 5 seg, Vel 9 + 150g flocos aveia, 450g leite, 450g água, 9 min, 90°, Vel 2.5.

### MOLHO DE TOMATE:

Cebola 3 seg, Vel 5

15 g azeite, refoga 4 min, 100°, Vel 2

10 azeitonas, 1csopa mel, oregãos, 1 lata tomate: 5 seg, Vel 5 + 4 min, 100°, Vel 3 + picar 10 seg Vel 7

**ARROZ NA VAROMA:** 250g arroz+500g água