



Russell Hobbs®

A BRITISH ICON SINCE 1952

Słodkie wypieki z airfryera Satisfry™

- przepisy członków Tajnego Klubu



Airfryer sprowadza się tylko do frytek i nuggetsów?

Nic bardziej mylnego! Z frytkownicą beztłuszczową Satisfry™ otwierasz drzwi do świata różnorodnych dań, w tym słodkich wypieków, które powstają szybko i bez żadnego wysiłku. W tej e-książce znajdziesz starannie wyselekcjonowane, autorskie przepisy członków **Tajnego Klubu Satisfry™**.

Przekonaj się, jak przy niewielkim nakładzie pracy możesz wyczarować słodkie cuda – chrupiące churros, aksamitną karpatkę i delikatne pączki.

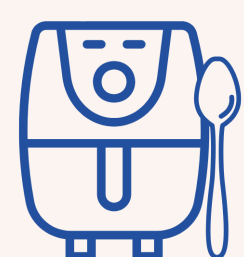
*Wszystko szybko i bez nadmiaru tłuszczu,
czyli zdrowiej!*





Pieczone churrosy

Pameli Magierowskiej-Kobus



Dowolny airfryer Satisfry™, mikser, rękaw cukierniczy z końcówką w kształcie gwiazdki

Składniki:

- 30 g cukru
- 220 g wody
- 80 g masła
- ½ łyżeczki soli
- kilka kropel pasty waniliowej
- 150 g mąki pszennej
- 3 jajka
- cynamon z cukrem do oprószenia



Przygotowanie:

W rondelku podgrzewamy wodę, masło, cukier, pastę waniliową i sól, całość doprowadzamy do wrzenia i gotujemy ok. 5 minut, stale mieszając. Zdejmujemy z ognia i dodajemy mąkę, a następnie bardzo energicznie mieszamy.

Do przestudzonej masy dodajemy jajka i miksujemy. Ciasto powinno być gładkie i błyszczące.

Następnie przekładamy masę do rękawa cukierniczego z końcówką w kształcie gwiazdki. Wyciskamy dowolne kształty na papier do pieczenia, spryskany wcześniej olejem. Arkusz z churrosami układamy na ruszt airfryera i pieczemy 15-20 minut w 180°C. Gotowe churros oprószamy cynamonem z cukrem.



Dodaj skórkę z cytryny do wody podczas gotowania – nada churrosom bardziej wyrazisty aromat.



Karpatka

Agnieszki Miastkowskiej



8–10



ok. 4 h



Multicooker Satisfry™ Air & Grill, mikser

Składniki:

- 130 g masła
- 1 szklanka wody
- 1 szklanka mąki
- 5 jajek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 1 kostka miękkiego masła (do kremu)
- cukier puder



Przygotowanie:

W rondelku podgrzewamy wodę z masłem, doprowadzamy do wrzenia, a następnie dodajemy mąkę i mieszamy aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Zdejmujemy z ognia i odstawiamy do wystygnięcia.

Ostudzoną masę przekładamy do misy miksera i miksujemy na małych obrotach, dodając po jednym jajku. Na koniec dodajemy łyżeczkę proszku do pieczenia i miksujemy do połączenia wszystkich składników.

Misę Multicookera Satisfry™ Air & Grill wykładamy papierem do pieczenia. Gotową masę dzielimy na dwie części. Połowę rozprowadzamy po całej formie – można sobie w tym pomóc maczając łyżkę w ciepłej wodzie. Ciasto pieczemy w Multicookerze Satisfry™ w temperaturze 200°C przez 25 minut na trybie Pieczenie (bez wcześniejszego nagrzewania). Czynność powtarzamy z drugą połową masy.

W międzyczasie gotujemy budyń według instrukcji na opakowaniu. Jeszcze gorący przykrywamy folią i odstawiamy na kilka godzin do ostudzenia. Gdy budyń jest już w temperaturze pokojowej, przekładamy go do miski i miksujemy na małych obrotach, dodając miękkie masło łyżką po łyżce.

Blaty ciasta przekładamy kremem, a całość posypujemy cukrem pudrem.



Aby ciasto nie opadło, nie otwieraj urządzenia przez pierwsze 20 min pieczenia.



Pieczone pączki

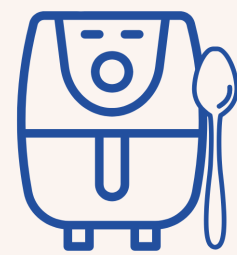
Anny Pierwochy



6–8



2–2,5 h



Dowolny airfryer Satisfry™, robot kuchenny

Składniki:

- 270 g mąki orkiszowej
- 130 ml mleka
- 20 g drożdży
- 2 żółtka
- 4 łyżki cukru
- 40 g masła
- 1 łyżeczka pasty waniliowej
- szczypta soli



Przygotowanie:

Ciepłe mleko mieszamy z drożdżami i łyżką cukru, a następnie odstawiamy pod przykryciem na około 20 minut. Po tym czasie dodajemy mąkę, żółtka, resztę cukru, pastę waniliową, sól i wyrabiamy całość ręcznie lub za pomocą robota przez kilka minut.

Po tym czasie dodajemy roztopione masło i kontynuujemy wyrabianie ciasta, aż będzie gładkie i jednolite. Masę przekładamy do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na około 1 godzinę do wyrośnięcia.

Po wyrośnięciu formujemy pączki i odstawiamy je na kolejne 20 minut do ponownego wyrośnięcia.

Pączki pieczemy w airfryerze Satisfry™ w 185°C przez 15 minut. Po upieczeniu i wystudzeniu pączki są gotowe do nadziewania marmoladą za pomocą rękawa cukierniczego z długą, wąską tyłką. Wciśnij marmoladę do wnętrza pączka, lekko ściskając rękaw.



Pączki możesz posypać cukrem pudrem lub połączyć lukrem.



Tajny Klub Satisfry™

to miejsce, w którym pasja spotyka się z innowacją.
Dołącz do nas! Wykorzystaj nasze e-booki, testuj kolejne przepisy i dziel się efektami na Facebooku:



Dołącz do Tajnego Klubu

Smacznego wypiekania!