

Betty Bossi

Batter Maker

Instructions and recipes
Gebrauchsanleitung und Rezepte
Instructions et recettes
Instrucciones y recetas
Istruzioni e ricette
Gebruiksaanwijzing en recepten



Clever ideas for clever cooks

Batter Maker

Dough production set

Set zur Herstellung von Teig

Set pour la préparation de la pâte

Set para la elaboración de pasta

Kit per la produzione di impasti

Set voor het maken van deeg



EN

Batter Maker Dough production set

You just need the Batter Maker to prepare the perfect batter. With this practical kitchen aid you can measure, mix and even portion the ingredients quickly and cleanly. With just one appliance you always achieve consistently good baking results thanks to the uniform portioning function.

Suitable for cake batter, the Batter Maker is ideal for omelettes, pancakes, muffins and much more. Our assurance for a clean kitchen: 100% clean operation without splashes and drops!

Before first use:

Remove all packaging parts.

Clean all parts with warm water and a mild detergent.

Important notes:

Not suitable for microwave ovens.

Not suitable for ovens.

Not suitable for preparing yeast dough.

Dishwasher safe

DE

Batter Maker Set zur Herstellung von Teig

Für den perfekten Teig brauchen Sie nur noch den neuen Batter Maker. Mit diesem praktischen Küchenhelfer werden die Zutaten blitzschnell und sauber abgemessen, gemischt und sogar portioniert. So haben Sie nur noch ein Gerät und erhalten immer gleiche Backresultate dank gleichmäßiger Portionierungsfunktion.

Geeignet für flüssige Teige und Rührteige ist der Batter Maker ideal für Omeletts, Pancakes, Muffins und vieles mehr. Unser Versprechen für eine saubere Küche: 100% saubere Arbeitsweise ohne Spritzer und Tropfen!

Vor dem ersten Gebrauch:

Alle Verpackungsteile entfernen.

Alle Teile mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.

Wichtige Hinweise:

Nicht für die Mikrowelle geeignet.

Nicht für den Ofen geeignet.

Nicht für die Herstellung von festen Hefeteigen geeignet.

Spülmaschinentauglich



Batter Maker

Set pour la préparation de la pâte

Pour réaliser une pâte parfaite, vous devez juste utiliser le nouveau Batter Maker. Avec cet ustensile de cuisine pratique, vous pesez, mélangez les ingrédients puis divisez la pâte en portions très rapidement et proprement. Vous n'avez besoin que d'un seul appareil et vous obtenez toujours des résultats de cuisson identiques grâce à la fonction de division en portions régulière.

Adapté aux pâtes liquides et plus épaisses, le Batter Maker est idéal pour les omelettes, pancakes, muffins, etc. Notre promesse pour une cuisine impeccable : utilisation propre à 100 % sans éclaboussure ni perte

Avant la première utilisation :

retirer tous les éléments d'emballage. Nettoyer toutes les pièces à l'eau chaude avec un détergent doux.

Consignes importantes :

Ne convient pas au micro-ondes.
Ne convient pas au four.
Ne convient pas à la fabrication de pâte levée dure.
Lave-vaisselle autorisé



Batter Maker

Set para la elaboración de pasta

Para una masa perfecta solo necesita el nuevo Batter Maker. Con este práctico auxiliar de cocina los ingredientes se miden, mezclan e incluso se dividen en porciones a la velocidad del rayo y de forma limpia. De este modo, solo tendrá que utilizar un aparato y siempre obtendrá los mismos resultados de horneado gracias a la función de división en porciones uniforme.

Adecuado para masas líquidas y masas pasteleras, Batter Maker es ideal para tortillas, pancakes, magdalenas y mucho más. Nuestra promesa para una cocina limpia: ¡procedimiento de trabajo limpio al 100 % sin salpicaduras ni goteo!

Antes de utilizarlo por primera vez:

Retire todas las piezas del embalaje.
Limpie todas las piezas con agua caliente y un producto de limpieza suave.

Indicaciones importantes:

No apto para microondas.
No apto para el horno.
No apto para elaborar masas de levadura sólidas.
Apto para lavavajillas



Batter Maker

Kit per la produzione di impasti

Per ottenere un impasto perfetto vi occorre solo il nuovo Batter Maker. Con questo pratico strumento da cucina potrete pesare, miscelare e addirittura porzionare gli ingredienti in modo veloce e pulito. Tutto questo con un unico apparecchio e otterrete sempre risultati di cottura perfetti grazie alla funzione di porzionamento uniforme.

Adatto per impasti liquidi e per dolci. Batter Maker è ideale per omelette, pancake, muffin e molto altro ancora. La nostra promessa per una cucina pulita: un metodo di lavoro pulito al 100% senza spruzzi né gocce!

Prima del primo utilizzo:

Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio.
Lavare tutti i componenti con acqua calda e un detersivo per stoviglie neutro.

Avvertenze importanti:

Non adatto per il microonde.
Non adatto per il forno.
Non adatto per la produzione di impasti lievitati solidi.
Adatto al lavaggio in lavastoviglie



Batter Maker

Set voor het maken van deeg

Voor het perfecte deeg hebt u alleen de nieuwe Batter Maker. Met deze praktische keukenhulp worden de ingrediënten zeer snel en zorgvuldig afgemeten, gemengd en geportioneerd. Zo hebt u slechts één apparaat nodig en krijgt u altijd dezelfde bakresultaten dankzij de gelijkmatige portioneringsfunctie.

Geschikt voor vloeibaar deeg en roerdeeg, waardoor de Batter Maker ideaal is voor omeletten, pannenkoeken, muffins en nog veel meer. Onze belofte voor een schone keuken: 100% schone werkwijze zonder spetters en druppels!

Vóór het eerste gebruik:

Het verpakkingsmateriaal verwijderen.
Alle delen met warm water en een mild afwasmiddel reinigen.

Belangrijke aanwijzingen:

Niet geschikt voor de magnetron.
Niet geschikt voor de oven.
Niet geschikt voor het maken van vaste gistdeeg.
Geschikt voor de vaatwasser



Step by step



EN

Instructions for use

1. Turn the lid anti-clockwise and remove it from the container.
2. Remove the ejector from the mixing arm.
3. Place the container (with silicone base) on a kitchen scale.
4. First weigh all liquid and then all dry ingredients according to the recipe. Caution: Fill in a maximum of 1,200 ml.
5. Insert the mixer arm (without ejector) into the container, close the lid and move the mixing arm up and down to mix the batter well.
6. Open the lid, remove the mixer arm and tap the batter well. Then reattach the ejector with slight pressure.
7. Insert the mixer arm into the container and apply gentle pressure to the batter.
8. Close the lid and remove the silicone base. Portion the batter into the desired cake pan by pressing the dispenser lever.
9. Dosing the batter: You can regulate the desired amount of batter by turning the quantity adjustment ring (+/-).
10. **Cleaning:** Press the dosing template out of the cup from the outside.
11. Open the cleaning hole on the underside of the lid by turning the lid anti-clockwise.
12. Slide the cleaning port lid down as shown in the illustration. Clean all parts in a dishwasher or with warm water and a mild detergent.

DE

Gebrauchsanleitung

1. Den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Behälter abnehmen.
2. Den Ausstoßer vom Mischarm lösen.
3. Den Behälter (mit aufgesetztem Silikon-Boden) auf eine Küchenwaage stellen.
4. Zuerst alle flüssigen und danach alle trockenen Zutaten gemäß Rezept abwiegen. Achtung: Max. 1.200 ml einfüllen.
5. Mischarm (ohne Ausstoßer) in den Behälter einführen, Deckel schließen und den Mischarm auf und ab bewegen, der der Teig gut vermischt ist.
6. Deckel öffnen, Mischarm herausnehmen und den Teig gut abklopfen. Dann den Ausstoßer wieder mit leichtem Druck aufsetzen.
7. Den Mischarm in den Behälter einführen und leichten Druck auf den Teig ausüben.
8. Nun den Deckel schließen und den Silikonboden abnehmen. Durch Drücken des Spenderhebels den Teig in die gewünschte Form portionieren.
9. Teig dosieren: Durch Drehen des Mengeneinstellrings (+/-) kann die gewünschte Teigmenge stufenlos reguliert werden.
10. **Reinigung:** Dosierschablone von außen aus dem Becher drücken.
11. Reinigungsöffnung auf der Unterseite des Deckels durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen.
12. Reinigungsöffnungs-Deckel wie in der Abbildung gezeigt nach unten schieben. Alle Teile in der Spülmaschine oder mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.

Step by step



FR

Mode d'emploi

1. Tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et le retirer du gobelet.
2. Détacher le poussoir du bras mélangeur.
3. Placer le gobelet (avec le fond en silicone inséré) sur une balance de cuisine.
4. Peser d'abord tous les ingrédients liquides puis tous les secs conformément à la recette. Attention : verser au max. 1 200 ml.
5. Introduire le bras mélangeur (sans poussoir) dans le gobelet, fermer le couvercle puis déplacer le bras mélangeur de haut en bas pour bien mélanger la pâte.
6. Ouvrir le couvercle, retirer le bras mélangeur et secouer légèrement la pâte. Puis poser le poussoir en exerçant une légère pression.
7. Introduire le bras mélangeur dans le gobelet et exercer une légère pression sur la pâte.
8. Fermer alors le couvercle et retirer le fond en silicone. En actionnant le levier du distributeur, diviser la pâte en portion de la forme souhaitée.
9. Division en portion de la pâte : La quantité de pâte peut être réglée progressivement en tournant la molette (+/-).
10. **Nettoyage** : Faire sortir du gobelet le gabarit de dosage de l'extérieur.
11. Ouvrir l'ouverture de nettoyage sur le dessous du couvercle en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
12. Pousser vers le bas comme illustré le couvercle de l'ouverture de nettoyage. Nettoyer toutes les pièces au lave-vaisselle ou à l'eau chaude avec un détergent doux.

ES

Modo de empleo

1. Gire la tapa en el sentido antihorario y retírela del depósito.
2. Suelte el expulsor del brazo de mezcla.
3. Coloque el depósito (con la base de silicona superpuesta) sobre una balanza de cocina.
4. Primero pese todos los ingredientes líquidos y después los secos según la receta. Atención: vierta como máx. 1200 ml.
5. Introduzca el brazo de mezcla (sin el expulsor) en el depósito, cierre la tapa y mueva el brazo de mezcla, que se encarga de mezclar bien la masa, hacia arriba y hacia abajo.
6. Abra la tapa, extraiga el brazo de mezcla y desincruste toda la masa. A continuación, coloque de nuevo el expulsor ejerciendo una ligera presión.
7. Introduzca el brazo de mezcla en el depósito y ejerza una ligera presión sobre la masa.
8. Cierre la tapa y extraiga la base de silicona. Presionando la palanca del dosificador divida la masa en porciones en la forma que desee.
9. Dosificación de la masa: Girando el anillo de ajuste de cantidad (+/-) puede regularse de forma continua la cantidad de masa deseada.
10. **Limpieza**: Presione la plantilla de dosificación desde el exterior del recipiente.
11. Abra el orificio de limpieza de la parte inferior de la tapa girando en el sentido horario.
12. Desplace hacia abajo la tapa del orificio de limpieza según se muestra en la figura. Limpie todas las piezas en el lavavajillas o con agua caliente y un producto de limpieza suave.

Step by step



IT

Istruzioni per l'uso

1. Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo dal recipiente.
2. Sganciare il disco espulsore dal braccio miscelatore.
3. Posizionare il recipiente (con il fondo in silicone montato) su una bilancia da cucina.
4. Pesare prima tutti gli ingredienti liquidi, poi quelli secchi in base alla ricetta. Attenzione: Riempire fino a max. 1.200 ml.
5. Inserire il braccio miscelatore (senza il disco espulsore) nel recipiente, chiudere il coperchio e muovere il braccio miscelatore su e giù finché l'impasto risulta mescolato bene.
6. Aprire il coperchio, estrarre il braccio miscelatore e sbattere bene l'impasto. Quindi montare nuovamente il disco espulsore esercitando una leggera pressione.
7. Inserire il braccio miscelatore nel recipiente ed esercitare una leggera pressione sull'impasto.
8. A questo punto chiudere il coperchio e rimuovere il fondo in silicone. Porzionare l'impasto nella forma desiderata premendo sulla leva dosatrice.
9. Dosaggio dell'impasto: Ruotando l'anello di regolazione (+/-) è possibile regolare la quantità di impasto desiderata in modo continuo.
10. **Pulizia:** Premere lo stampo di dosaggio dall'esterno fuori dal bicchiere.
11. Aprire l'apertura di pulizia sul lato inferiore del coperchio ruotandolo in senso antiorario.
12. Spingere il coperchio dell'apertura di pulizia verso il basso come illustrato nella figura. Lavare tutti i componenti in lavastoviglie oppure con acqua calda e un detersivo per stoviglie neutro.

NL

Gebruiksaanwijzing

1. Draai het deksel linksom en verwijder deze van de beker.
2. Maak de uitstoter van de mengarm los.
3. Zet de beker (met aangebrachte siliconen bodem) op een keukenweegschaal.
4. Weeg eerst alle vloeibare en daarna alle droge ingrediënten overeenkomstig het recept af. Let op: Max. 1.200 ml vullen.
5. Plaats de mengarm (zonder uitstoter) in de beker, sluit het deksel en de mengarm af en goed op-en-neer bewegen, zodat het deeg goed wordt gemengd.
6. Open het deksel, haal de mengarm eruit en klop het deeg er goed af. Breng daarna de uitstoter weer met lichte druk aan.
7. Plaats de mengarm in de beker en druk licht op het deeg.
8. Sluit het deksel en verwijder de siliconen bodem. Door op de hendel te drukken het deeg in de gewenste vorm portioneren.
9. Deeg doseren: Door aan de mengstelring (+/-) te draaien kan de gewenste hoeveelheid deeg traploos worden ingesteld.
10. **Reiniging:** Druk het doseersjabloon vanaf de buitenkant uit de beker.
11. Open de reinigingsopening aan de onderkant van het deksel door deze linksom te draaien.
12. Schuif, zoals in de afbeelding is weergegeven, het deksel van de reinigingsopening naar onder. Alle delen in de vaatwasser of met warm water en een mild afwasmiddel reinigen.



Vanilla muffins

Preparation time: approx. 35 min. | Baking: approx. 20 min.

For a muffin tin with 12 cups of approx. 7 cm Ø each, with paper baking moulds or greased

200 g	sunflower oil
4	eggs
200 g	sugar
1	pinch of salt
2 tsp.	vanilla paste
2 tsp.	lemon juice
160 g	flour
80 g	unsalted peeled pistachios, finely chopped
½ tsp.	baking powder

Icing sugar for dusting

1. Add oil and all the ingredients up to and including baking powder to the Batter Maker. Place the lid with the mixer arm on the cup and move it up and down for approx. 1 minute until a smooth batter forms. Fill the batter into the prepared muffin tin.
2. **Baking:** approx. 20 min. in the lower half of the oven preheated to 180 °C. Remove, cool slightly, remove muffins from the tin and allow cooling on a wire rack. Dust with icing sugar.

Per unit: 327 kcal, Fat 22 g, Carbohydrate 27 g, Protein 5 g

Coconut pancakes

Preparation time: approx. 40 min.

250 g	coconut milk
1	egg
100 g	low fat curd cheese
4 tbsp	coarse brown sugar
1 tsp.	baking powder
¼ tsp.	salt
200 g	flour

Oil for backing

1. Add coconut milk and all the ingredients up to and including flour to the Batter Maker. Place the lid with the mixer arm on the cup and move it up and down for approx. 1 minute until a smooth batter forms.
2. Heat a little oil in a coated frying pan. Add enough batter to the pan to form a pancake of approx. 10 cm Ø; reduce heat. Once the underside turns golden brown, the pancake comes off. Flip the pancake, cook the other side until golden brown, remove and keep warm. Proceed with the remaining batter in the same way.

Per unit: 399 kcal, Fat 16 g, Carbohydrate 51 g, Protein 11 g



Vanille-Muffins (S. 12)

Vor- und Zubereiten: ca. 35 Min.
Backen: ca. 20 Min.
Für ein Muffinsblech mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø, mit Papier-Backförmchen ausgelegt oder gefettet

- 200 g Sonnenblumenöl
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 TL Vanillepaste
- 2 TL Zitronensaft
- 160 g Mehl
- 80 g ungesalzene geschälte Pistazien, fein gehackt
- ½ TL Backpulver

Puderzucker zum Bestäuben

- Öl und alle Zutaten bis und mit Backpulver in den Batter Maker geben. Deckel mit Mischstab auf den Becher setzen, ca. 1 Min. auf und ab bewegen, bis ein glatter Teig entsteht. Teig in die vorbereitete Form füllen.
- Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Muffins aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Stück: 327 kcal, F 22 g, Kh 27 g, E 5 g

Kokos-Pancakes (S. 13)

Vor- und Zubereiten: ca. 40 Min.

- 250 g Kokosmilch
- 1 Ei
- 100 g Magerquark
- 4 EL grobkörniger Rohrzucker
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Salz
- 200 g Mehl

Öl zum Backen

- Milch und alle Zutaten bis und mit Mehl in den Batter Maker geben. Deckel mit Mischstab auf den Becher setzen, ca. 1 Min. auf und ab bewegen, bis ein glatter Teig entsteht.
- Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. So viel Teig in die Pfanne geben, dass ein Pancake von ca. 10 cm Ø entsteht, Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken, und löst sie sich von selbst, Pancakes wenden, fertig backen, warm stellen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

Portion: 399 kcal, F 16 g, Kh 51 g, E 11 g

Muffins à la vanille (p. 12)

Mise en place et préparation : env. 35 min
Cuisson au four : env. 20 min
Pour une plaque à muffins de 12 cavités, Ø env. 7 cm, garnies de caissettes en papier ou graissées

- 200 g d'huile de tournesol
- 4 oeufs
- 200 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 c. c. de pâte de vanille
- 2 c. c. de jus de citron
- 160 g de farine
- 80 g de pistaches nature, hachées finement
- ½ c. c. de poudre à lever

sucre glace pour le décor

- Verser l'huile et tous les ingrédients, poudre à lever comprise, dans le Batter Maker. Poser le couvercle avec le mélangeur sur le gobelet et faire bouger la tige env. 1 min de haut en bas, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Remplir les cavités préparées.
- Cuisson:** env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les muffins, laisser refroidir sur une grille. Poudrer de sucre glace.

Pièce : 327 kcal, lip 22 g, glu 27 g, pro 5 g

Pancakes coco (p. 13)

Mise en place et préparation : env. 40 min

- 250 g de lait de coco
- 1 oeuf
- 100 g de séré maigre
- 4 c. s. de sucre brut gros
- 1 c. c. de poudre à lever
- ¼ de c. c. de sel
- 200 g de farine

huile pour la cuisson

- Verser l'huile et tous les ingrédients, farine comprise, dans le Batter Maker. Poser le couvercle avec le mélangeur sur le gobelet et faire bouger la tige env. 1 min de haut en bas, jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Bien faire chauffer un peu d'huile dans une poêle antiadhésive. Verser autant de pâte dans la poêle de manière à obtenir un pancake Ø env. 10 cm, baisser le feu. Dès que le dessous est cuit et se détache du fond, retourner le pancake, terminer la cuisson, réserver au chaud. Procéder de même avec le reste de la pâte.

Portion : 399 kcal, lip 16 g, glu 51 g, pro 11 g

Magdalenas de vainilla (ver pág. 12)

Preparación y elaboración: aprox. 35 min.
Horneado: aprox. 20 min.
Para una bandeja de magdalenas con 12 huecos cada uno de aprox. 7 cm de Ø, diseñada o engrasada con cápsulas de papel

- 200 g aceite de girasol
- 4 huevos
- 200 g azúcar
- 1 pizca de sal
- 2 cucharaditas pasta de vainilla
- 2 cucharaditas zumo de limón
- 160 g harina
- 80 g pistachos pelados sin salar, troceados finos
- ½ cucharadita levadura

Azúcar en polvo para espolvorear

- Añadir el aceite y todos los ingredientes incluida la levadura en el Batter Maker. Colocar la tapa con la varilla de mezcla en el recipiente, mover hacia arriba y hacia abajo aprox. 1 min., hasta que se forma una masa lisa. Introduzca la masa en el molde preparado.
- Horneado:** aprox. 20 min. en la bandeja inferior del horno precalentado a 180 °C. Extraer, dejar enfriar un poco, sacar las magdalenas de la bandeja y dejarlas enfriar sobre una rejilla. Espolvorearlas con azúcar en polvo.

Cada unidad: 327 kcal, Gr. 22 g, CH 27 g, Pr. 5 g

Pancakes de coco (ver pág. 13)

Preparación y elaboración: aprox. 40 min.

- 250 g leche de coco
- 1 huevo
- 100 g requesón descremado
- 4 cucharadas azúcar en bruto grueso
- 1 cucharadita levadura
- ¼ cucharadita sal
- 200 g harina

Aceite para hornear

- Añadir el aceite y todos los ingredientes con la harina en el Batter Maker. Colocar la tapa con la varilla de mezcla en el recipiente, mover hacia arriba y hacia abajo aprox. 1 min., hasta que se forme una masa lisa.
- Calentar un poco de aceite en una sartén con revestimiento. Añadir masa en la sartén de forma que se cree un pancake de aprox. 10 cm de Ø, bajar el fuego. Cuando la parte inferior esté cocida y se suelte por sí sola, girar los pancakes, terminar de cocerlos y guardarlos en caliente. Proceder del mismo modo con el resto de la masa.

Porción: 399 kcal, Gr. 16 g, CH 51 g, Pr. 11 g

Muffin alla vaniglia (p. 12)

Preparazione ed esecuzione: ca. 35 min.
Cottura: ca. 20 min.
Per uno stampo per muffin con 12 incavi di 7 cm Ø ciascuno, rivestito con carta da forno o ingrassato

- 200 g di olio di semi di girasole
- 4 uova
- 200 g di zucchero
- 1 presa di sale
- 2 cucchiaini di pasta di vaniglia
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 160 g di farina
- 80 g di pistacchi sgusciati non salati, finemente tritati
- ½ cucchiaino di lievito in polvere

Zucchero a velo per spolverare

- Versare l'olio e tutti gli altri ingredienti, incluso il lievito in polvere, nel Batter Maker. Posizionare il coperchio con il braccio miscelatore sul recipiente, quindi muovere il braccio su e giù per circa 1 minuto fino ad ottenere un impasto liscio. Versare l'impasto nello stampo preparato.
- Cottura:** circa 20 minuti nella metà inferiore del forno preriscaldato a 180 °C. Estrarre dal forno, raffreddare leggermente, rimuovere i muffin dalla teglia, far raffreddare su una griglia. Spolverare con zucchero a velo.

Al pezzo: 327 kcal, grassi: 22 g, carboidrati: 27 g, proteine: 5 g

Pancake al cocco (p. 13)

Preparazione ed esecuzione: ca. 40 min.

- 250 g di latte di cocco
- 1 uovo
- 100 g di ricotta magra
- 4 cucchiaini di zucchero grezzo a grani grossi
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- ¼ di cucchiaino di sale
- 200 g di farina

Olio per cottura

- Versare il latte e tutti gli ingredienti inclusa la farina nel Batter Maker. Posizionare il coperchio con il braccio miscelatore sul recipiente, quindi muovere il braccio su e giù per circa 1 minuto fino ad ottenere un impasto liscio.
- Far scaldare poco olio in una padella antiaderente. Versare nella padella una quantità di pastella tale da ottenere un pancake del diametro di circa 10 cm e abbassare la fiamma. Quando il lato inferiore è cotto e si stacca da sé, girare il pancake, ultimare la cottura e metterlo in caldo. Procedere in modo analogo con il resto della pastella.

Porzione: 399 kcal, grassi: 16 g, carboidrati: 51 g, proteine: 11 g

Vanille-Muffins (p. 12)

Voor- en toebereiden: ca. 35 min.

Bakken: ca. 20 min.

Voor een muffinplaat met 12 uitsparingen van ieder ca. 7 cm Ø, in papieren bakvormpjes of ingevet

200 g	Zonnebloemolie
4	Eieren
200 g	Suiker
1	Snufje zout
2 tl	Vanillepasta
2 tl	Citroensap
160 g	Meel
80 g	Gepelde, ongezoeten pistaches, fijngehakt
½ tl	Bakpoeder

Poedersuiker voor het bestrooien

1. Olie en alle ingrediënten met bakpoeder in de Batter Maker doen. Plaats het deksel met de mixstaaf op de beker, ca. 1 minuut omhoog en omlaag bewegen tot een gladde deeg ontstaat. Vul de deeg in de voorbereide vorm.
2. **Bakken:** ca. 20 min. in het onderste deel van de op 180 °C voorverwarmde oven. Eruit halen, laten afkoelen, muffins uit de plaat halen en op het rooster laten afkoelen. Met poedersuiker bestrooien.

Stuks: 327 kcal, F 22 g, Kh 27 g, E 5 g

Kokos-pannenkoeken (p. 13)

Voor- en toebereiden: ca. 40 min.

250 g	Kokosmelk
1	Ei
100 g	Magere kwark
4 el	Grove, ongeraffineerde suiker
1 tl	Bakpoeder
¼ tl	Zout
200 g	Meel

Bakolie

1. Melk en alle ingrediënten met meel in de Batter Maker doen. Plaats het deksel met de mixstaaf op de beker, ca. 1 minuut omhoog en omlaag bewegen tot een gladde deeg ontstaat.
2. Een beetje olie in een gecoate braadpan heet laten worden. Zoveel deeg in de pan doen, dat een pannenkoek van ca. 10 cm Ø ontstaat, hitte verlagen. Is de onderkant gebakken en laat deze vanzelf los, pannenkoeken omdraaien, afbakken, warm houden. Met de overige deeg de handeling herhalen.

Portie: 399 kcal, F 16 g, Kh 51 g, E 11 g



Serving suggestion

Betty Bossi

Betty Bossi AG
8021 Zürich, Switzerland
www.bettybossi.org



BPA free **2 years**
guarantee

Protected by Patent
Made in China

Find out more about our products: www.bettybossi.org

