

Szendvicssütős párnácskák

Ezek egyszerű, gyorsan elkészíthető enivalók, ahol az igény szerinti mennyiséget lehet folyamatos sütéssel elkészíteni. Az elektromos szendvicssütő 4-5.ezer Ft-ba kerül, a recés lap ecsettel jól olajozható.

A receptek alapreceptek, kérünk mindenkit, hogy az arányok kb. betartásával, de teljesen gátlástalanul variálja az alapanyagokat.

Vigyázzunk, ha elkezdjük, nehéz abbahagyni.

- 200 g MESTER pizzapor
- 1 evőkanál tejpör (vagy a folyadék egy része tej)
- 250 ml víz
- 2 evőkanál olaj
- 15 g élesztő
- 1 mokkáskanál cukor
- 50 g reszelt sajt
- 50 g bacon
- 50 g kolbász
- 50 g kukorica
- Zöldhagyma darabok ízlés szerint.

Minden összetevők összekeverünk egy tálban. A masszát 15-20 percet kelesztjük majd kanállal egy-egy adagot a kiolajozott melegszendvics készítő mélyedéseibe kell betenni . 6-8 perc alatt készre sül.

- 200 g MESTER KENYÉRMIX
- 1 evőkanál tejpör (vagy a folyadék egy része tej)
- 200 ml víz
- 2 evőkanál olaj
- 15 g élesztő
- 1 mokkáskanál cukor
- 50 g reszelt sajt
- 50 g bacon
- 50 g kukorica (vagy bármilyen pörkölt vagy sült hús maradék)

Minden összetevők összekeverünk egy tálban. A masszát 15-20 percet kelesztjük majd kanállal egy-egy adagot a kiolajozott melegszendvics készítő mélyedéseibe kell betenni . 6-8 perc alatt készre sül.

Édes töltelékes

Tészta:

- 200 g MESTER KENYÉRMIX
- 200 ml tej
- 80 g cukor
- 1 tojás
- 1 citrom reszelt héja
- 15 g élesztő
- 2 evőkanál olaj

Töltelék:

- 10-15 dkg túró
- 5 dkg cukor
- 1 tojássárgája (ez el is maradhat)

A kiolajozott formába először egy kevés tésztát kanalazunk utána egy teáskanál túrót majd még egy kis tésztát, hogy lefedjük a túrót.

A sütési idő itt is kb. 6-8 perc