

Kaip pasigaminti šokoladinius saldainius su pabarstukais

1

Įdėkite šokolado maišelius į puodelį su karštu vandeniu ir palaukite, kol šokoladas ištirps.



2

Nukirpkite tik vieną kiekvieno šokolado maišelio kampelį ir išspauskite šokoladą į formelę.



3

Jei reikia, išlyginkite šokoladą šaukšteliu ir papuoškite cukriniais pabarstukais.



4

Įdėkite formelę į šaldytuvą maždaug 30 minučių, kol šokoladas sustings.



5

Šokoladines sagutes suvalgykite per tris dienas. Laikykite kambario temperatūroje, atokiau nuo tiesioginių saulės spindulių.



Patarimai

- 1 Pirms Prieš pirmą kartą naudodami silikoninę formelę, kruopščiai ją išplaukite šiltu vandeniu ir indų plovikliu.
- 2 Formelėje taip pat galite gaminti guminukus. Guminukų gaminimo mišinių galite užsisakyti Lastella elektroninėje parduotuvėje.
- 3 Formelę taip pat galite naudoti ledukams ir sausainiams gaminti. Ji atspari temperatūrai nuo -40°C iki $+200^{\circ}\text{C}$.
- 4 Formelę galima plauti indaplovėje. Saugokite ją nuo atviros liepsnos, karšto kaitlentės paviršiaus ir aštrių daiktų, nes jie gali pažeisti silikoną.

Į el. parduotuvę



lastella.lt

Sekite mus



@lastella_ee



lastellaee