

Tupperware®

Recetas coleccionables



Tupperware®

Fichas coleccionables



tamizador

Rogel Express

Cantidad: 8 porciones

Tiempo de preparación: 40 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Ingredientes:

12 discos de empanadas hojaldrados

200 g de harina

800 g dulce de leche repostero

3 claras de huevo

1 Meditaza de azúcar

Preparación:

Para estirar los discos fácilmente, retirarlos de la heladera media hora antes. Espolvorear con harina la mesada utilizando el **Tamizador**, colocar un disco y cubrirlo con una cantidad generosa de harina tamizada. Intercalar formando una torre de hasta 5 discos. Estirarlo hasta alcanzar 24 cm de diámetro con el **Rodillo para Amasar**. Cocinar en horno a 180°C durante 15 minutos o hasta dorar. Utilizar la **Espátula Larga Tupperware** para esparcir una fina capa de dulce de leche sobre el disco una vez frío. Intercalar los discos y el dulce de leche. Terminar la torre con un disco.

Para la cobertura, batir las claras a nieve en el **Speedy Chef**, agregar el azúcar y terminar de batir hasta que estén bien firmes. Cubrir la superficie de la torta y ¡a disfrutar!

Tip: Para manipular el dulce de leche fácilmente, entibiárlolo en la **Jarra Cristalwave** durante 5 minutos a mediana potencia en el microondas.



Preparación

tamizador

PARA TAMIZAR HARINA, AZÚCAR IMPALPABLE, CANELA Y CACAO.

Especificaciones

- Para tamizar de forma fácil y perfecta, evitando grumos en las preparaciones, utilizando sólo una mano.
- Capacidad para 250 g. y medidas grabadas en la base.
- Con doble tapa para contener el ingrediente hasta su uso.
- Es perfecto para decorar preparaciones.

¿Sabías qué?

- Su mango grande se adapta de forma segura a la mano para que su uso continuo no requiera esfuerzo. Basta con apretar y soltar el mango para tamizar el contenido suavemente.
- La base del mango tiene una ranura que permite apoyar el producto sobre un bowl para tamizar cómodamente sin tener que sostenerlo en el aire.

¿Cómo demostrarlo?

Tener en cuenta que siempre se debe demostrar el uso de los productos apoyados sobre una mesa o sobre una mesada para su correcta manipulación.

- Mostrar las dos tapas y cómo agregar el ingrediente a tamizar.
- Demostrar su uso en alguna preparación.

