

Hornear en la Sartén Eléctrica de Saladmaster



Cuando uses la Sartén Eléctrica de 12" de Saladmaster® para hornear un bizcocho o unos brownies, sigue estas instrucciones:

Utensilios: Sartén Eléctrica de 12" de Saladmaster® (EOC)

Sigue las instrucciones en la caja del bizcocho.

1. Calienta la 12" EOC (con la tapa) a 250°F/120°C.
2. Pon la masa en la EOC, tapa y sube la temperatura a 300°F/150°C.
3. Ajusta el temporizador con el tiempo que se indica en la caja.
4. Cuando haya transcurrido el tiempo, dejar enfriar aproximadamente 1 hora en la EOC. Pasa un cuchillo alrededor del borde del bizcocho, si es necesario.
5. Pon el bizcocho en un plato para servir. Si quieres, puedes glasear o decorar el bizcocho.

Consejos:

- Al retirar la tapa después del período de enfriamiento, dale la vuelta inmediatamente para que la humedad que se acumula en el interior no gotee sobre el bizcocho.
- Rocía la sartén con un poco de aceite en aerosol un poco antes de colocar la mezcla en la sartén o pon papel de hornear en el fondo, así el bizcocho saldrá fácilmente.
- Si no ajustas el temporizador, simplemente desconecta la sartén después del tiempo de cocción apropiado y deja que se enfríe aproximadamente 1 hora.
- Estas instrucciones se pueden seguir para cualquier tipo de mezcla de pastel en caja (por ejemplo, chocolate blanco, bizcocho de zanahoria).

Valoración:

