

RECETAS / RECIPES
RECETTES / RECEITAS
REZEPTTE / RICETTE



SOPA DE VERDURAS SUAVE



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Cuchilla



INGREDIENTES

1 cebolla
1 puerro
1 patata grande
1 zanahoria
1 nabo
1 cubo de caldo de ave
800 ml de agua
Sal, pimienta

INSTRUCCIONES

1. Pelar la cebolla, la zanahoria, la patata y el nabo. Retire la parte verde del puerro y retire la primera hoja.
2. Cortar todas las verduras en trozos y luego lavarlos bien. En el bol del robot, inserte el cuchillo picador.
3. Coloque todas las verduras con el caldo de pollo, sal y pimienta, luego vierta el agua. Inicie Sopa P2 durante 35 minutos.

Consejo: puede usar otras verduras (calabacín, berenjena, tomate ...), debe tener aproximadamente 600 g de trozos de verduras. Se puede servir la sopa con unos picatostes.



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción:

35 min.

SOPA CALIENTE (LECHE DE COCO CON PIÑA)

**Raciones:**

4 personas

**Accesorios:**

Cuchilla

INSTRUCCIONES

1. Pelar el plátano y córtelo en rodajas grandes. Prepare la piña: quite la carne y córtela en cubos.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Poner la piña, el plátano y el azúcar.
3. Verter el agua y la leche de coco. Iniciar el programa Postre P4 durante 8 minutos.
4. Mantenga presionada la tecla P durante 5 segundos. Sirva la sopa caliente o fría espolvoreada con menta picada.

Consejo: Sirva esta sopa con una cucharada de helado de piña.

INGREDIENTES

1 plátano
300 g de piña
350 ml de leche de coco
120 g de azúcar
150 ml de agua
Algunas hojas de menta (opcional).



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción:

8 min.

CALDO DE POLLO (GARBANZOS Y POLLO)



Raciones:
4 personas



Accesorios:
Cuchilla



INGREDIENTES

330 g de guisantes
enlatados
50 g cebolla
250 g de pollo blanco
800 ml de caldo de ave
1 cucharada de aceite de
girasol
6 hojas de albahaca
Sal, pimienta



Tiempo de preparación:
10 min.
Tiempo de cocción:
35 min.

INSTRUCCIONES

1. Pelar la cebolla y cortarla en cuatro. En el bol del robot, inserta el cuchillo picador.
2. Poner la cebolla y presionar continuamente el botón P durante 5 segundos.
3. Reemplace el cuchillo con la batidora y vierta el aceite. Poner en marcha Cocción lenta P1 durante 5 minutos.
4. Al final del programa, agregue los garbanzos enjuagados y el pollo escurrido y escurrido y la albahaca picada.
5. Vierta el caldo, la sal, la pimienta y encienda Cocción lenta P4 durante 30 minutos.

Consejo: reemplazar el pollo con tofu firme

CREMA DE LENTEJAS



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Cuchilla

INSTRUCCIONES

1. Pelar la cebolla y la zanahoria y cortar en trozos. Cortar el tocino en cubos.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Agregue las lentejas, el tocino picado, la cebolla, la zanahoria y el cubo de caldo. Sal, pimienta y vierta el agua.
3. Poner en marcha la Sopa P2 durante 35 minutos. Al final del programa, vierta la crema líquida y presione continuamente el botón P durante 10 segundos.
4. Espolvorear con paprika mientras se sirve

INGREDIENTES

150 g de lentejas verdes
1 cebolla
1 zanahoria pequeña
80 g de tocino ahumado
1 pizca de paprika
1 litro de agua
1 cubo de caldo de ave
100 ml de crema líquida
Sal, pimienta



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción:

35 min.

CREMA DE COLIFLOR



Raciones:
4 personas



Accesorios:
Cuchilla



INGREDIENTES

450 g de coliflor
1 patata
600 ml de agua
1 cubo de caldo de ave
Algunas hebras de
cebollino
Sal, pimienta

INSTRUCCIONES

1. Lavar los ramos de coliflor. Pelar y cortar la patata en trozos.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Poner los ramos de coliflor, los trozos de patata, el agua, el cubo de caldo. Sal, pimienta y ejecute el programa de sopa P1 durante 35 minutos.
3. Pimienta y servir la crema espolvoreada con cebolleta picada.

Consejo: puedes agregar crema líquida a la hora de servir.



Tiempo de preparación:
5 min.
Tiempo de cocción:
35 min.

MINISTRONE



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Cuchilla

INSTRUCCIONES

1. Pelar la cebolla y cortarla en 4. Lavar los tomates, el calabacín y pelar la zanahoria. Cortar las verduras en dados pequeños. Romper las judías verdes en trozos pequeños.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo cortador. Ponga la cebolla y presione continuamente el botón P durante 5 segundos.
3. Reemplace el cuchillo por el mezclador. Agregue los vegetales y el aceite de oliva y comience la cocción lenta P1 durante 5 minutos.
4. Vierta el caldo, agregue la hoja de laurel y comience la cocción lenta P4 durante 30 minutos.
5. Al final del programa, agregue la pasta y los frijoles escurridos y enjuagados, luego ejecute el programa a fuego lento P4 durante 10 minutos. Servir inmediatamente.

Consejo: Servir la minestrone con albahaca picada.

INGREDIENTES

250 g de frijoles blancos enlatados
2 tomates
1/2 calabacín
1 zanahoria
100 g de judías verdes congeladas
1 cebolla
70 g de conchas
750 ml de caldo de ave
1 cucharada de aceite de oliva.
1 hoja de laurel



Tiempo de preparación:

15 min.

Tiempo de cocción:

45 min.

SOPA DE TOMATE



Raciones:
4 personas



Accesorios:
Cuchilla



INGREDIENTES

700 g de tomates maduros
200 g de patata
1 cebolla
1 diente de ajo
600 ml de agua
1 cubo de verduras de caldo
6 rodajas de coppa
Sal, pimienta

INSTRUCCIONES

1. Pelar la cebolla, el diente de ajo y las patatas. Lavar y cortar todas las verduras en trozos.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Añadir las verduras, el cubo de caldo y verter el agua. Sal, pimienta y ejecute la sopa P1 durante 38 minutos.
3. Al final del programa, coloque las rebanadas de coppa en un plato cubierto con papel pergamino y pase algunos minutos debajo de la parrilla del horno.
4. Servir la sopa acompañada de coppa de chips.



Tiempo de preparación:
10 min.
Tiempo de cocción:
38 min.

PESCADO COLOMBO



Raciones:
4 personas



Accesorios:
Cuchilla

INSTRUCCIONES

1. Pelar el diente de ajo y el chalote luego cortarlos en dos. Lavar el calabacín y cortarlo en trozos. Cortar la pimienta en tiras. Cortar el bacalao en trozos.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Ponga el ajo y la chalota y mantenga presionado el botón P durante 5 segundos.
3. Agregue la pizca de curry y verduras, caldo, leche de coco, Colombo en polvo, jugo de limón. Sal, pimienta y lanza a Cocción lenta P4 durante 20 minutos.
4. Al final del programa, agregue los trozos de pescado y ejecute nuevamente la cocción lenta P4 durante 10 minutos. Servir con cilantro picado.

INGREDIENTES

400 g de bacalao
1 diente de ajo
1 chalota
1 pimienta roja
1 calabacín
200 ml de caldo de verduras
150 ml de leche de coco
2 cucharadas de jugo de limón
2 cucharadas de polvo de colombo
1 pizca de curry
Sal, pimienta
Algunas hebras de cilantro



Tiempo de preparación:
10 min.
Tiempo de cocción:
30 min.

SALCHICHAS CON LENTEJAS



Raciones:

4 personas



Accesorios:

De amasar



INGREDIENTES

200 g de lentejas verdes
2 zanahorias
1 cebolla
1 cucharada de tomate
concentrado
3 salchichas de
montbeliard
750 ml de agua
1 hoja de laurel
1 cucharada de aceite de
oliva
Sal, pimienta

INSTRUCCIONES

1. Pelar las zanahorias y la cebolla. Cortar las zanahorias y cortar la cebolla aproximadamente igual. Cortar las salchichas en rodajas gruesas.
2. En el bol del robot, inserte la batidora. Coloque aceite de oliva, salchichas, cebolla y ejecute la cocción lenta P1 durante 2 minutos.
3. Al final del programa, agregue las lentejas, el agua, las zanahorias, la pasta de tomate y la hoja de laurel. Sal y pimienta y comenzar la cocción lenta P4 durante 45 minutos.



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción:

47 min.

RATATOUILLE



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Cuchilla

INSTRUCCIONES

1. Pelar la cebolla y cortarla en 4. Pelar las vainas de ajo. Lavar la pimienta y cortar la carne en cubos pequeños.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Poner cebolla y ajo y comenzar el programa P durante 5 segundos.
3. Reemplace el cuchillo con el mezclador agregue los cubos de pimientos y el aceite de oliva y luego ejecute la cocción lenta P1 durante 10 minutos.
4. Lavar las verduras restantes y cortarlas en dados grandes.
5. Poner en el bol y en orden, tomates, berenjenas, calabacín, laurel, tomillo. Sal y pimienta y iniciar la cocción lenta P4 durante 25 minutos.
6. Al final del programa, reinicie el dispositivo en una cocción lenta P3 durante 10 minutos.

INGREDIENTES

1/2 berenjena
1 pimiento rojo
1 tomate
1/2 calabacín
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 hoja de laurel
2 ramitas de tomillo
3 cucharadas de aceite de oliva
Sal, pimienta
300 ml de agua



Tiempo de preparación:

10 min.

Tiempo de cocción:

40 min.

PESCADO COCIDO A FUEGO LENTO



Raciones:

4 personas



Accesorios:

De amasar



INGREDIENTES

400 g de pescado blanco
(bacalao, pikeperch, rape
...)

4 zanahorias

1 puerro

3 papas

1 vaso pequeño de vino
blanco

1 cucharadita de fumet de
pescado

200 ml de crema líquida

500 ml de agua

1 vaina de azafrán

Sal pimienta

Algunas hebras de
cebollino

INSTRUCCIONES

1. Pelar las zanahorias y las patatas. Retire la parte verde del puerro y la base y luego retire la primera hoja. Cortar las zanahorias y el puerro en rodajas y papas en cubos.
2. En el bol del robot, insertar la batidora. Vierta el vino blanco y ejecute el programa de cocción a fuego lento P1 durante 3 minutos.
3. Añadir el agua, el caldo de pescado y la crema. Sazone con sal y pimienta y agregue las verduras.
4. Iniciar el programa cocción a fuego lento P4 durante 35 minutos. Corte el pescado en cubos.
5. Al final del programa, agregue el azafrán y los cubos de pescado. Inicie el programa de cocción a fuego lento P4 durante 10 minutos.
6. Espolvorear con cebollino picado antes de servir.



Tiempo de preparación:

10 min.

Tiempo de cocción:

48 min.

TAGINE DE POLLO

**Raciones:**

4 personas

**Accesorios:**

Cuchilla y de amasar

INSTRUCCIONES

1. Pele las zanahorias y lave los calabacines, y córtelos en palitos. Cortar el pollo en trozos. Pelar el diente de ajo y cebolla.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Pon el ajo y la cebolla y ejecuta el botón P durante 5 segundos.
3. Reemplace el cuchillo por la amasadora y luego agregue el comino, el pimentón y el cilantro.
4. Agregue las verduras, luego vierta 250 ml de caldo y comience a cocción lenta P1 durante 10 minutos. Agregar el pollo, los garbanzos y el resto del caldo. Lanzar la cocción lenta P4 35 min.
5. Servir el tagine rociada con almendras en escamas y cilantro cincelado.

INGREDIENTES

400 g de claras de pollo
1 calabacín
250 g de zanahorias
1 cebolla
1 diente de ajo
200 g de garbanzos
enjuagados y escurridos
50 g de almendras picadas
450 ml de caldo de ave
1 cucharadita de comino en
polvo
1 pizca de paprika
1 pizca de cilantro en
semillas.
Sal, pimienta
Algunas hojas de cilantro
cincelado.

**Tiempo de preparación:**

10 min.

Tiempo de cocción:

45 min.

COCOTTE DE VERDURAS



Raciones:
4 personas



Accesorios:
Cuchilla



INGREDIENTES

2 nabos
100 g de raíz de apio
2 zanahorias (rojas,
naranjas, amarillas)
1 tallo de apio
100 g de brócoli
2 chalotes
150 ml de caldo de pollo
1 rama de tomillo
Sal pimienta
30 g de mantequilla
ligeramente salada



Tiempo de preparación:
10 min.

Tiempo de cocción:
35 min.

INSTRUCCIONES

1. Pelar los chalotes. Pelar las zanahorias, el apio rave y los nabos. Cortarlos en trozos. Picar el apio y detallar el brócoli en pequeños racimos.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Ponga los chalotes y presione continuamente el botón P durante 5 segundos.
3. Vierta el caldo, las verduras, el tomillo. Sazone con sal y pimienta y comience a cocción lenta P4 durante 35 minutos.
4. Al final del programa, agregue la mantequilla y mezcle suavemente.

ENSALADA DE QUINOA



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Cuchilla y de amasar

INSTRUCCIONES

1. En el tazón del robot, inserte el cuchillo cortador.
2. Poner el puré de sésamo, el agua, el vinagre de salsa de soja. Sal y pimienta y presione continuamente el botón P durante 10 segundos.
3. Verter la salsa en un recipiente y dejar caer los tomates secos. Ejecute nuevamente el programa P durante 3 segundos.
4. Añadir los tomates a la salsa y lavar el bol. Inserte la batidora en el bol del robot. Poner las espinacas, la quinoa y verter el agua.
5. Comenzar la cocción lenta P3 durante 30 minutos.
6. Al final del programa, deje reposar el robot con la tapa durante 10 minutos.
7. En un bol, mezclar la quinoa de espinacas con los garbanzos maduros y escurridos y la vinagreta. Servir con albahaca picada.

INGREDIENTES

100 g de espinacas congeladas en hojas
200 g de quinoa
100 g de garbanzos enlatados
500 ml de agua

Para la salsa:

6 hojas de albahaca
50 g de puré de sésamo
100 ml de agua
1 cucharada de salsa de soja
1 cucharada de vinagre balsámico
100 g de tomates secos
Sal, pimienta



Tiempo de preparación:

15 min.

Tiempo de cocción:

30 min.

SOPA DE COL VERDE Y CASTAÑAS



Raciones:
4 personas



Accesorios:
Cuchilla



INGREDIENTES

1 mitad de col verde
(alrededor de 300 g
de carne picada)
200 g de castañas
enlatadas
1 zanahoria
600 ml de agua
1 cubo de caldo Aves
1 chalota
Sal pimienta

INSTRUCCIONES

1. Lavar y cortar la col en tiras. Pelar y cortar la zanahoria en trozos. Pelar los chalotes.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar.
3. Poner el repollo, las zanahorias, el chalote, las castañas, el cubo de caldo y verter el agua.
4. Sal, pimienta y lanzamiento del programa de sopa P1 durante 25 minutos.

Consejo: puede servir esta sopa con tocino a la plancha.



Tiempo de preparación:
40 min.
Tiempo de cocción:
25 min.

ARROZ Y LENTEJAS



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Cuchilla y de amasar

INSTRUCCIONES

1. Pelar la cebolla y cortarla en cuatro. En el bol del robot, inserte el cuchillo picador.
2. Coloque la cebolla, el perejil y el cilantro y presione continuamente el botón P durante 5 segundos.
3. Reemplace el cuchillo con el mezclador. Añadir las lentejas, la hoja de laurel, el comino y el cubo de caldo.
4. Verter 300 ml de agua y comenzar la cocción lenta P1 durante 10 minutos.
5. Al final del programa, agregue el arroz restante y los 500 ml de agua, luego comience la cocción lenta P4 durante 20 minutos.

INGREDIENTES

170 g de arroz blanco de grano largo
100 g de lentejas verdes
1 cebolla
3 ramitas de perejil
3 ramitas de cilantro
1 hoja de laurel
1 cubito de caldo de pollo
1 pizca de comino
800 ml de agua
Sal, pimienta



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción:

30 min.

ENSALADA DE MANZANA



Raciones:
4 personas



Accesorios:
Vapor



INGREDIENTES

600 g de manzanas
400 g de abadejo
1 cucharadita de mostaza a la antigua.
1 cucharada de vinagre de vino
4 cucharadas de aceite de colza
700 ml de agua
Pimienta
Algunas hebras de perejil

INSTRUCCIONES

1. Pele las patatas, córtelas en dados, luego enjuáguelas bajo el agua, póngalas en el vapor.
2. Vierta el agua en el recipiente del robot hasta el nivel máximo y coloque el vapor. Comience la sopa P1 30 minutos.
3. Al final del programa, retire las patatas y el vaporizador, mantenga el agua de cocción y agregue 70 cl de agua, agregue el abadejo en el agua del recipiente y cocine el pescado con la cocción lenta P3 durante 12 minutos.
4. Al final del programa, drene el abadejo y deje enfriar.
5. En una ensaladera, mezcle la mostaza con el vinagre, luego agregue el aceite. Pimienta.
6. Agregue las patatas y el abadejo, así como el perejil picado, y mezcle.



Tiempo de preparación:
10 min.

Tiempo de cocción:
42 min.

BERENJENA CONFITADA



Raciones:

4 personas



Accesorios:

De amasar

INSTRUCCIONES

1. Lavar y cortar las berenjenas en dados pequeños. Pelar y aplastar el diente de ajo.
2. En el bol del robot, inserte la batidora. Poner aceite de oliva, ajo, berenjena, tomates triturados, vinagre, azúcar y tomillo.
3. Sal, pimienta y comienza el programa a fuego lento P2 durante 50 minutos.
4. Al final del programa, agregue las aceitunas, las alcaparras y los aguilones. Mezcle y deje enfriar.
5. Cuando el confite de berenjena esté frío, sírvalo con un cohete o en rebanadas de pan tostado. Riegue con una red de aceite de oliva y disfrute.

INGREDIENTES

2 berenjenas pequeñas (o una grande)
1 diente de ajo
200 g de tomates enlatados machacados
1 rama de tomillo
1 cucharadita de alcaparras
10 aceitunas negras sin hueso
2 cucharadas de piñones
3 puñados de cohete
1 cucharadita de azúcar
1 cucharada de vinagre balsámico
3 cucharadas de aceite de oliva
Sal pimienta



Tiempo de preparación:

10 min.

Tiempo de cocción:

50 min.

PASTEL DE FETA Y ACEITUNAS



Raciones:
6 personas



Accesorios:
Cuchilla



INGREDIENTES

200 g de harina
3 huevos
100 ml de leche
100 ml de aceite de oliva
1 paquete de levadura seca.
150 g de queso feta
100 g de aceitunas verdes picadas
1 pizca de tomillo seco
1 pomo de mantequilla
Pimienta

INSTRUCCIONES

1. Precaliente el horno a 180 °C. Cortar el queso feta en cubos y las aceitunas en trozos.
2. En el recipiente del robot, inserte la amasadora / trituradora. Vierta la harina, los huevos, la levadura, la leche y el aceite de oliva.
3. Agregue el tomillo, la pimienta y comience el programa de postres P1 durante 5 minutos.
4. Doble las aceitunas y el queso feta y mezcle suavemente con una cuchara de madera.
5. Mantequille una lata de pastel y verter la mezcla. Hornear durante unos 45 minutos.



Tiempo de preparación:
5 min.

Tiempo de cocción:
45 min.

BUDÍN DE SEMOLINA CON PASAS



Raciones:
6 personas



Accesorios:
Mariposa

INSTRUCCIONES

1. En el bol del robot, insertar el batidor. Vierta la leche y luego agregue la sémola, el azúcar y la vainilla.
2. Comenzar el programa de postres P3 durante 15 minutos.
3. Al final del programa, deje reposar 10 minutos y luego vierta la mezcla en moldes. Postear las pasas, mezclar y servir tibias o frías.

INGREDIENTES

100 g de sémola fina
700 ml de leche
70 g de azúcar
1 cucharadita de vainilla líquida
50 g de pasas



Tiempo de preparación:
5 min.

Tiempo de cocción:
15min y reposo 10 min.

COMPOTA DE MANZANA Y PERAS



Raciones:
4 personas



Accesorios:
Cuchilla



INGREDIENTES

500 g de peras
200 g de manzanas
1 bolsa de azúcar de vainilla
2 cucharadas de jugo
de limón
1 cucharada de café con
miel

INSTRUCCIONES

1. Pelar las manzanas y las peras. Elimina los fallos y córtalos en trozos.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Poner la fruta, el azúcar de vainilla, el zumo de limón y la miel.
3. Comenzar el programa de postres P4 durante 20 minutos.
4. Mantenga presionado el botón P durante 10 segundos al final de la cocción. Dejar enfriar antes de probar.



Tiempo de preparación:
10 min.
Tiempo de cocción:
20 min.

COMPOTA DE ALBARICOQUE VAINILLA

**Raciones:**

4 personas

**Accesorios:**

Cuchilla

INSTRUCCIONES

1. Lavar y picar los albaricoques. Cortarlos en partes.
2. Divida la vaina de vainilla por la mitad. En el recipiente del robot, inserte la cuchilla para picar.
3. Poner los albaricoques, la vainilla, la miel y el zumo de limón.
4. Comenzar el programa de postres P4 durante 25 minutos.
5. Dejar enfriar antes de comer.

INGREDIENTES

700 g de albaricoques
1 vaina de vainilla
3 cucharadas de sopa de miel
1 cucharada de jugo de limón

**Tiempo de preparación:**

5 min.

Tiempo de cocción:

25 min.

CLAFOUTIS CON ALBARICOQUES



Raciones:

4 personas



Accesorios:

De amasar



INGREDIENTES

6 albaricoques
3 huevos
70 g de harina + 1
cucharada de café para el
molde.
30 g de polvo de avellana
300 ml de leche
30 g de mantequilla
derretida + 1 avellana para
el molde
120 g de azúcar moreno
1 sobre de azúcar de
vainilla



Tiempo de preparación:

10 min.

Tiempo de cocción:

30 min.

INSTRUCCIONES

1. Lave los albaricoques, retire los huesos y córtelos en 4. Precaliente el horno a 180 ° C.
2. En el recipiente del robot, inserte el batidor.
3. Ponga los huevos y el azúcar moreno y ejecute el programa de mezcla P5 durante 3 minutos.
4. Agregue el polvo de avellana, harina, mantequilla derretida y leche. Iniciar el programa de postres P1 durante 3 minutos.
5. Mantequilla y harina en un plato gratinado.
6. Verter la masa en el molde y dejar caer los albaricoques.
7. Espolvoree con azúcar de vainilla y hornee por 30 minutos, hasta que el clafoutis esté bien dorado. Dejar enfriar antes de servir.

Consejo: puede usar albaricoques enlatados.

PANNA COTTA DE MANGO



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Cuchilla y mariposa

INSTRUCCIONES

1. En el bol del robot con el cuchillo cortador, colocar el mango, la cuchara de azúcar y el agua.
2. Mantenga presionado el botón P durante 10 segundos. Inicia el programa de cocción lenta P2 durante 10 minutos.
3. Verter en un recipiente y dejar enfriar. Remoje las hojas de gelatina en un recipiente con agua fría.
4. En el bol del robot, inserta el batidor. Vierta la nata, la leche, el azúcar y la vainilla partidas por la mitad.
5. Inicia el programa de postres P3 durante 10 minutos.
6. Al final del programa, retire la vainilla, luego agregue la gelatina deshidratada y mantenga presionado el botón P durante 10 segundos.
7. Vierta la crema en moldes, cúbralos y déjelos al menos 8 horas en el refrigerador.
8. Servir la panna cotta con coulis de mango.

Consejo: usar lechada todo hecha (congelada).

INGREDIENTES

300 g de mango congelado
3 hojas de gelatina
100 ml de agua
400 ml de crema líquida
100 ml de leche entera
1 cucharada + 40 g de azúcar
1 vaina de vainilla



Tiempo de preparación:
10 min.

Tiempo de cocción:
20 min. y reposo 8 h.

FONDUE DE CHOCOLATE



Raciones:

4 personas



Accesorios:

De amasar



INGREDIENTES

200 g de chocolate negro
150 ml de crema líquida
1 media piña
1 kiwi
1 plátano
200 g de fresas

INSTRUCCIONES

1. Pelar y cortar la piña, el kiwi y el plátano en grandes partes. Colar las fresas.
2. En el bol del robot, inserta la batidora. Ponga el chocolate roto en pedazos con la crema líquida y ejecute el programa de postres P2 durante 5 minutos.
3. Al final del programa, vierta el chocolate derretido en un tazón y luego sirva con las frutas.

Consejo: puede usar cualquier fruta, pero también malvaviscos, turrón ...



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción:

5 min.

PANQUEQUES CON ZORO- ASTRIANS



Raciones:

4 personas



Accesorios:

De amasar

INSTRUCCIONES

1. En el recipiente del robot, inserte la amasador/trituradora. Poner la harina, los huevos, el azúcar y el jugo de zanahoria.
2. Iniciar el programa de postres P1 durante 3 minutos. Calentar un panqueque y engrasarlo ligeramente.
3. Vierta un cucharón de masa y extiéndalo sobre toda la sartén. Cocine por 1 a 2 minutos por lado.
4. Repita hasta que toda la masa esté hecha.
5. Servir los panqueques con requesón y miel.

INGREDIENTES

330 g de harina
50 g de azúcar
4 huevos
500 ml de jugo de zanahoria
100 g de miel
200 g de requesón
Aceite vegetal



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción:

10 min.

PASTEL DE YOGUR



Raciones:
6 personas



Accesorios:
De amasar



INGREDIENTES

1 yogur
3 tarros de yogur de harina
2 tarros de yogur de azúcar
1 media olla de
aceite vegetal
3 huevos
1 bolsa de levadura



Tiempo de preparación:
5 min.
Tiempo de cocción:
40 min.

INSTRUCCIONES

1. Precaliente el horno a 180 °C. Unte con mantequilla un molde para tirar o un molde de pastel.
2. En el recipiente del robot, inserte la amasadora / trituradora. Poner el yogur, la harina, el azúcar, el aceite, la levadura y los huevos.
3. Iniciar el programa de postres P1 durante 2 minutos.
4. Verter la masa en el molde y hornear durante unos 40 minutos.

Consejo: agregue el extracto de vainilla o la ralladura de limón o naranja en la masa para pasteles.

MUFFINS DE PLÁTANO



Raciones:

6 madalenas



Accesorios:

Cuchilla o
para amasar

INSTRUCCIONES

1. Precaliente el horno a 180 °C. En el bol del robot, inserte la cuchilla / cuchilla trituradora.
2. Ponga los huevos, el azúcar, la leche, la mantequilla derretida y el plátano cortado en trozos.
3. Iniciar el programa de postres P1 durante 3 minutos.
4. Agregue la harina y la levadura y reinicie el programa de postres P1 durante 30 segundos.
5. Vierta la mezcla en los moldes para madalenas y hornee de 10 a 12 minutos.

INGREDIENTES

200 g de harina
80 g de azúcar
2 huevos
60 ml de leche
50 g de mantequilla
derretida
1 bolsa de levadura de
hornear
1 plátano



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción:

12 min.

MASA DE PANQUEQUES



Raciones:

8 panqueques



Accesorios:

De amasar



INGREDIENTES

180 g de harina
20 g de azúcar
200 ml de leche
1 cucharadita de polvo de hornear
1 huevo
30 g de aceite de girasol
1 pizca de sal

INSTRUCCIONES

1. En el recipiente del robot, inserte la amasadora / trituradora.
2. Poner la harina, la levadura, la sal, el azúcar y el huevo.
3. Verter la leche y el aceite y ejecutar el programa de postres P1 durante 3 minutos.
4. Caliente una sartén para panqueques o una sartén y engrásela ligeramente.
5. Cuando esté bien caliente, vierta un pequeño cucharón de masa.
6. Dejar cocer de 1 a 2 minutos por lado. Renovar la operación hasta el final de la masa.

Consejo: servir los panqueques con sirope de arce.



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción:

15 min.

WAFFLES LIGEROS



Raciones:

4 personas



Accesorios:

De amasar

INSTRUCCIONES

1. En el recipiente del robot, inserte la amasadora / trituradora.
2. Poner la harina, la levadura, el azúcar vainilla, el azúcar, los huevos y la sal.
3. Vierta la leche y la mantequilla derretida y luego ejecute postre P1 durante 3 minutos.
4. Calentar la plancha de gofres y untar con mantequilla.
5. Cuando esté caliente, vierta un cucharón de masa en cada impresión.
6. Cocine por unos minutos hasta que estén bien dorados.
7. Renovar la operación con el resto de la masa.

Consejo: mantenga la masa 2-3 días en el refrigerador. Servir los gofres con azúcar glas, crema batida, mermelada...

INGREDIENTES

250 g de harina
1 bolsa de polvo de hornear
1 bolsa de azúcar de vainilla
20 g de azúcar
2 huevos
400 ml de leche
1 pizca de sal
50 g de mantequilla fundida



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción:

15 min.

PASTAS DE CREMA



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Mariposa



INGREDIENTES

2 hojaldres
200 g de azúcar
4 yemas de huevo
1 huevo entero
500 ml de leche
2 cucharadas de color
1 pizca de vainilla en polvo.
1 pomo de mantequilla
(para el molde)
Azúcar en polvo

INSTRUCCIONES

1. En el bol del robot, inserta el batidor. Poner el azúcar, las yemas de huevo, el huevo entero, la harina y la vainilla
2. Verter la leche y comenzar el postre P3 durante 15 minutos.
3. Precaliente el horno a 210 ° C. Ponga la mantequilla y la harina en pequeños moldes para muffins y llénelos de hojaldre.
4. Vierta una buena cucharada en cada molde, luego hornee por unos 12 minutos, hasta que esté bien dorado.
5. Dejar enfriar antes de desmoldar y espolvorear con azúcar glas.



Tiempo de preparación:

10 min.

Tiempo de cocción:

27 min.

GALLETAS CON NUECES



Raciones:

6 personas



Accesorios:

De amasar

INSTRUCCIONES

1. En el bol del robot, inserte el cuchillo amasador/triturador.
2. Ponga las nueces y ejecute el programa P durante 5 segundos.
3. Reserve las nueces. En el bol equipado con el cuchillo amasador/triturador, poner el azúcar moreno, la harina, la levadura, la mantequilla suave y el huevo.
4. Comenzar postre P1 durante 3 minutos. Al final del programa, agregue las nueces y las pepitas de chocolate y presione continuamente el botón P durante 5 segundos.
5. Guarde la preparación 1 hora en la nevera. Al final de este tiempo, precaliente el horno a 170 °C.
6. Forme bolas de masa y colóquelas en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino.
7. Hornee por 10 a 12 minutos hasta que esté ligeramente dorado.
8. Repita hasta que toda la masa se haya consumido.

INGREDIENTES

180 g de harina
120 g de azúcar moreno
1 huevo
120 g de mantequilla
blanda
1 bolsa de polvo de
hornear
1 pizca de sal
50 g de chocolate en
pepitas
50 g de granos de
nueces



Tiempo de preparación:

10 min.

Tiempo de cocción

12 min y reposo 1 h.

ESTRIADOS



Raciones:
15 personas



Accesorios:
Cuchilla y mariposa



INGREDIENTES

220 g de azúcar
120 g de harina
60 g de mantequilla
500 ml de leche
1 pizca de vainilla en polvo.
2 huevos enteros
2 yemas de huevo

INSTRUCCIONES

1. En el bol del robot, inserte el batidor. Vierta la leche y agregue la vainilla.
2. Comenzar el programa de postres P3 durante 10 minutos.
3. Al final del programa, vierta la leche tibia en un recipiente y agregue la mantequilla cortada en cubos para que se derrita.
4. Inserte la amasadora / trituradora y ponga la harina, el azúcar, las yemas y los huevos enteros.
5. Iniciar el programa de postres P1 durante 2 minutos.
6. Añadir la mezcla de leche / mantequilla en el robot. Reinicie el programa de postres P1 durante 1 minuto.
7. Reservar la masa al menos 3 horas en el refrigerador. Precaliente el horno a 220 °C.
8. Verter la masa en moldes estriados y luego hornear 10 minutos. Baje la temperatura del horno a 160 °C y continúe durante 40 minutos. Dejar enfriar antes de comer.



Tiempo de preparación:
10 min.

Tiempo de cocción
50 min y reposo 3 h.

MINIBONOS

**Raciones:**

4 personas

**Accesorios:**

De amasar

INSTRUCCIONES

1. Precaliente el horno a 180 °C. En el bol del robot, inserte el cuchillo / triturador.
2. Ponga la harina, el azúcar, el polvo de avellana, las claras de huevo y la mantequilla derretida.
3. Iniciar el programa de postres P1 durante 3 minutos.
4. Verter la mezcla en moldes y hornear de 10 a 12 minutos.

INGREDIENTES

90 g de azúcar
25 g de harina
50 g de polvo de avellana
2 claras de huevo
60 g de mantequilla
derretida

**Tiempo de preparación:**

5 min.

Tiempo de cocción

10 min.

BATIDO DE FRESAS Y VAINILLA



Raciones:
2 personas



Accesorios:
Cuchilla



INGREDIENTES

250 g de fresas
1 plátano
4 cucharadas de helado de vainilla
200 ml de leche
1 sobre de azúcar de vainilla



Tiempo de preparación:
5 min.

INSTRUCCIONES

1. Lavar las fresas, cortarlas en partes. Pelar y cortar el plátano.
2. En el tazón del robot, inserte el cuchillo para picar. Poner las fresas, el plátano, el helado, la leche y el azúcar.
3. Iniciar el programa de mezcla P6 durante 1 minuto.
4. Presione continuamente el botón P durante 5 segundos. Servir inmediatamente.

CHOCOLATE CALIENTE



Raciones:

4 personas



Accesorios:

Mariposa

INSTRUCCIONES

1. En el bol del robot, inserte el batidor. Poner el chocolate en trozos, la leche, la nata y el azúcar de vainilla.
2. Iniciar el programa de postres P3 durante 10 min.
3. Mantenga presionado el botón P durante 5 segundos. Servir inmediatamente

INGREDIENTES

100 g de chocolate negro
400 ml de leche
100 ml de crema líquida
1 bolsa de azúcar de vainilla



Tiempo de preparación:

5 min.

Tiempo de cocción

10 min.

SMOOTH VEGETABLE SOUP



Servings:

4 people



Accessory:

Blade



INGREDIENTS

1 onion
1 leek
1 big apple earthen
1 carrots
1 turnip
1 cube of bouillon Poultry
80 cl of water
Salt pepper

INSTRUCTIONS

1. Peel the onion, carrots, potato and turnip. Remove the green part of the leek and remove the first leaf.
2. Cut all the vegetables in pieces then wash them well. In the robot bowl, insert the chopper knife.
3. Put all the vegetables with the chicken stock cube, salt and pepper, then pour the water. Start the Soup P2 during 35 minutes.

Tip: you can use other vegetables (zucchini, tomatoes, eggplant ...), you must have about 600 g of vegetable pieces. You can serve the soup with some croutons.



Prep time:

15 min.

Cook time:

35 min.



WARM SOUP

(COCONUT MILK
WITH PINEAPPLE)

**Servings:**

4 people

**Accessory:**

Blade

INSTRUCTIONS

1. Peel the banana and cut it into large slices. Prepare the pineapple: remove the flesh and cut it in cubes.
2. In the bowl of the robot, insert the chopping knife. Put pineapple, banana and sugar. Pour the water and coconut milk.
3. Launch the Dessert P4 program for 8 minutes.
4. Press and hold the key P speed for 5 seconds. Serve warm soup or cold sprinkled with chopped mint.

Tip: Serve this soup with a scoop of ice cream pineapple.

INGREDIENTS

1 banana
300 g pineapple
35 cl of coconut milk
120 g of sugar
15 cl of water
some leaves of mint
(optional)

**Prep Time:**

5 min.

Cook time:

8 min.

CHIKEN BROTH (CHICKPEAS AND CHICKEN)



Servings:

4 people



Accessory:

Dough blade



INGREDIENTS

330 g peas canned chick
50g onion
250 g of white of chicken
80 cl of broth Poultry
1 tablespoon
sunflower oil
6 basil leaves
Salt pepper



Prep time:

10 min.

Cook time:

35 min.

INSTRUCTIONS

1. Peel the onion and cut it in four. In the bowl of robot, insert the chopper knife.
2. Put the onion and continuously press the P speed button during 5 seconds.
3. Replace the knife with the mixer and pour the oil. Start the slow cooker P1 for 5 minutes.
4. At the end of the program, add the rinsed chickpeas and drained, chopped chicken and chopped basil.
5. Pour the broth, salt, pepper and start the slow cooker P4 for 30 minutes.

Tip: replace chicken with firm tofu

CREAM OF LENSES

**Servings:**

4 people

**Accessory:**

Blade

INSTRUCTIONS

1. Peel the onion and carrot and cut into pieces. Cut the bacon into cubes.
2. In the bowl of the robot, insert the chopping knife. Add lentils, diced bacon, onion, carrot and the bouillon cube. Salt, pepper and pour the water.
3. Start the Soup P2 for 35 minutes. At the end of the program, pour the liquid cream and press continuously on the P speed button for 10 seconds.
4. Sprinkle with paprika while serving

INGREDIENTS

150 g of lentils
green
1 onion
1 small carrot
80 g smoked bacon
1 pinch of paprika
1 liter of water
1 cube of bouillon
Poultry
10 cl of cream liquid
Salt pepper

**Prep Time:**

5 min.

Cook time:

35 min.

CREAM OF CAULIFLOWER



Servings:

4 people



Accessory:

Blade



INGREDIENTS

450 g of cauliflower
1 potato
60 cl of water
1 cube of bouillon Poultry
Some strands chives
Salt pepper

INSTRUCTIONS

1. Wash the bouquets of cauliflower. Peel and cut the potato in pieces.
2. In the bowl of the robot, insert the chopping knife. Put bouquets of cauliflower, pieces of apple of earth, water, bouillon cube. Salt, pepper and run the Soup P1 for 35 minutes.
3. Pepper and serve the velvety sprinkled with chopped chives.

Tip: you can add 1 to s. liquid cream at time to serve.



Prep time:

5 min.

Cook time:

35 min.

MINISTRONE



Servings:

4 people



Accessory:

Dough blade

INSTRUCTIONS

1. Peel the onion and cut it in 4. Wash the tomatoes, the zucchini and peel the carrot. Cut the vegetables in small dice. Break green beans into small pieces parts.
2. In the bowl of the robot, insert the knife chopper. Put the onion and press continuously on the P speed button for 5 seconds.
3. Replace the knife by the mixer. Add vegetables and olive oil and start the slow cook P1 for 5 minutes.
4. Pour the broth, add the bay leaf and start the slow cook P4 for 30 minutes.
5. At the end of the program, add pasta and kidney beans drained and rinsed, then run the program simmered P4 for 10 minutes. Serve immediately.

Tip: serve minestrone with chopped basil

INGREDIENTS

250 g of beans canned whites
2 tomatoes
1/2 courgette
1 carrot
100 g of beans frozen greens
1 onion
70 g of shells
75 cl of broth Poultry
1 table spoon olive oil
1 sheet of laurel



Prep Time:

15 min.

Cook time:

45 min.

TOMATO SOUP



Servings:

4 people



Accessory:

Blade



INGREDIENTS

700 g of ripe tomatoes
200 g of apple
1 onion
1 clove of garlic
60 cl of water
1 cube of bouillon
vegetables
6 slices of coppa
Salt pepper

INSTRUCTIONS

1. Peel onion, clove of garlic and potatoes. Wash and cut all the vegetables in pieces.
2. In the bowl of the robot, insert the chopping knife. Add vegetables, bouillon cube and pour the water. Salt, pepper and run the Soup P1 for 38 minutes.
3. At the end of the program, drop the slices of coppa on a plate covered with parchment paper and spend some minutes under the oven grill.
4. Serve the soup accompanied coppa chips.



Prep time:

10 min.

Cook time:

38 min.

COLOMBO DE POISSON



Servings:

4 people



Accessory:

Blade

INSTRUCTIONS

1. Peel the clove of garlic and the shallot then cut them in two. Wash the zucchini and cut it into pieces. Cut the pepper into strips. Detail the cod in pieces.
2. In the bowl of the robot, insert the chopping knife. Put garlic and shallot and press and hold P speed for 5 seconds.
3. Add the pinch of curry and vegetables, broth, coconut milk, powder Colombo, lemon juice. Salt, pepper and launch slow cook P4 for 20 minutes.
4. At the end of the program, add the pieces of fish and run again the slow cook P4 for 10 minutes. Serve with chopped coriander.

INGREDIENTS

400 g of cod
1 clove of garlic
1 shallot
1 red pepper
1 zucchini
20 cl of vegetable broth
15 cl of coconut milk
2 tablespoons of lemon juice
2 tablespoons of colombo powder
1 pinch of curry
Salt pepper
Some strands coriander



Prep Time:

10 min.

Cook time:

30 min.

SAUSAGES WITH LENTILS



Servings:

4 people



Accessory:

Dough kneading



INGREDIENTS

200 g of green lentils
2 carrots
1 onion
1 tablespoon of Tomato concentrate
3 sausages from Montbeliard
75 cl of water
1 bay leaf
1 tablespoon olive oil
Salt pepper

INSTRUCTIONS

1. Peel the carrots and onion. Slice the carrots and cut the onion roughly. Cut the sausages in thick slices.
2. In the robot bowl, insert the mixer. Put olive oil, sausages, onion and run the slow cook P1 for 2 minutes.
3. At the end of the program, add the lenses, water, carrots tomato paste and bay leaf. Salt and pepper and start the slow cook P4 for 45 minutes.



Prep time:

5 min.

Cook time:

47 min.

RATATOUILLE



Servings:

4 people



Accessory:

Blade

INSTRUCTIONS

1. Peel the onion and cut it in 4. Peel the pods garlic. Wash the pepper and cut the flesh into small cubes.
2. In the bowl of the robot, insert the chopping knife. Put onion and garlic and start the program P speed for 5 seconds.
3. Replace the knife with the mixer. add the cubes of peppers and the oil of olive then run the slow cook P1 during 10 minutes.
4. Wash the remaining vegetables and cut them in big dice.
5. Put in the bowl and in order, tomatoes, eggplants, zucchini, bay leaf, thyme. Salt and pepper and spear the slow cook P4 for 25 minutes.
6. By the end of program, restart the device in a slow cook P3 10 minutes.

INGREDIENTS

1/2 aubergine
1 red pepper
1 tomatoes
1/2 courgette
1 onion
2 cloves garlic
1 bay leaf
2 sprigs of thyme
3 tablespoons olive oil
Salt pepper
30 cl of water



Prep Time:

10 min.

Cook time:

40 min.

SIMMERED FISH (SAFFRON)



Servings:

4 people



Accessory:

Dough kneading



INGREDIENTS

400 g of white fish (cod, pikeperch, monkfish ...)
1 carrots
1 leek
1 potatoes
1 small glass of white wine
1 teaspoon of fish fumet
20 cl of liquid cream
50 cl water
1 pod of saffron
Salt pepper
Some strands Chives

INSTRUCTIONS

1. Peel carrots and potatoes. Remove the green part of the leek and the base then remove the first sheet. Cut carrots and leek into slices and cubed potatoes.
2. In the bowl of the robot, insert the mixer. Pour it white wine and run the slow cook P1 for 3 minutes.
3. Add the water, the fish stock and the cream. Season with salt and pepper and add the vegetables.
4. Start the slow cook P4 for 35 minutes. Detail the fish in cubes.
5. At the end of the program, add the saffron and cubes of fish. Start the slow cook P4 for 10 minutes.
6. Sprinkle with chopped chives before to serve.



Prep time:

10 min.

Cook time:

48 min.

CHICKEN TAGINE

**Servings:**

4 people

**Accessory:**

Dough kneading

INSTRUCTIONS

1. A few leaves of coriander chiselled
Peel the carrots and wash the zucchini, and cut them in sticks. Cut the chicken into pieces. Skin the clove of garlic and onion.
2. In the bowl of the robot, insert the chopping knife. Put the garlic and the onion and run the P speed for 5 seconds.
3. Replace the knife by the blender then add the cumin, the paprika and coriander.
4. Add the vegetables then pour 25 cl of broth and start the slow cook P1 for 10 minutes. Add chicken, chickpeas and the rest of the broth. Launch the slow cook P4 35 min.
5. Serve tajine sprinkled with flaked almonds and chiseled coriander.

INGREDIENTS

400 g of whites of chicken
1 zucchini
250g carrots
1 onion
1 clove of garlic
200 g chickpeas rinsed and drained
50 g slivered almonds
45 cl of broth Poultry
1 teaspoon of powdered cumin
1 pinch of paprika
1 pinch of coriander in seeds
Salt pepper

**Prep Time:**

10 min.

Cook time:

45 min.

COCOTTE OF VEGETABLES



Servings:

4 people



Accessory:

Dough kneading



INGREDIENTS

2 turnips
100 g celery root
2 carrots (red, orange, yellow)
1 celery stalk
100 g broccoli
2 shallots
15 cl of broth of chicken
1 branch of thyme
Salt pepper
30 g of butter slightly salted

INSTRUCTIONS

1. Peel the shallots. Peel carrots, celery rive and turnips. Cut them into pieces. chop celery and detail the broccoli in small bunches.
2. In the bowl of the robot, insert the chopping knife. Put the shallots and press continuously on the P speed button for 5 seconds.
3. Pour the broth, vegetables, thyme. Season with salt and pepper and start slow cook P4 35 minutes.
4. At the end of the program, add the butter and mix gently.



Prep time:

10 min.

Cook time:

35 min.

QUINOA SALAD



Servings:

4 people



Accessory:

Dough kneading

INSTRUCTIONS

1. In the bowl of the robot, insert the knife chopper.
2. Put the sesame puree, the water, soy sauce vinegar. Salt and pepper and continuously press the P speed button for 10 seconds.
3. Pour the sauce into a container and drop the dried tomatoes. Launch again the P speed program for 3 seconds.
4. Add the tomatoes to the sauce and wash the bowl. Insert the mixer into the robot bowl. Put the spinach, the quinoa and pour the water.
5. Start the slow cook P3 for 30 minutes.
6. At the end of the program, let rest 10 minutes in the robot with the lid.
7. In a bowl, mix the spinach quinoa with the ripe chickpeas and drained and the vinaigrette. Serve with chopped basil.

INGREDIENTS

100 g spinach frozen in sheets
200 g of quinoa
100 g chickpeas canned
50 cl of water
For the sauce:
6 basil leaves
50 g sesame puree
10 cl of water
1 tablespoon soy sauce
1 tablespoon of balsamic vinegar
100 g tomatoes dried
Salt pepper



Prep Time:

15 min.

Cook time:

30 min.

GREEN CABBAGE SOUP AND CHESTNUTS



Servings:

4 people



Accessory:

Blade



INGREDIENTS

1 half green cabbage
(about 300 g minced)
200 g of chestnuts canned
1 carrot
60 cl of water
1 cube of bouillon Poultry
1 shallot
Salt pepper

INSTRUCTIONS

1. Wash and cut the cabbage into strips. Peel and cut the carrot in pieces. Peel the shallots.
2. In the bowl of the robot, insert the chopping knife.
3. Put cabbage, carrots, shallot, chestnuts, cube broth and pour the water.
4. Salt, pepper and launch soup P1 program for 25 minutes.

Tip: you can serve this soup with grilled bacon.



Prep time:

40 min.

Cook time:

25 min.

RICE AND LENTILS

**Servings:**

4 people

**Accessory:**

Dough blade

INSTRUCTIONS

1. Peel the onion and cut it in four. In the bowl of robot, insert the chopper knife.
2. Put the onion, parsley and coriander and press continuously on the P speed button for 5 seconds.
3. Replace the knife with the mixer. Add them lentils, bay leaf, cumin and bouillon cube.
4. Pour 30 cl of water and start the slow cook P1 for 10 minutes.
5. At the end of the program, add the remaining rice and 50 cl of water then start the slow cook P4 for 20 minutes.

INGREDIENTS

170 g long grain white rice
100 g of green lentils
1 onion
3 sprigs of parsley
3 sprigs of coriander
1 bay leaf
1 cube of chicken broth
1 pinch of cumin
80 cl of water
Salt pepper

**Prep Time:**

5 min.

Cook time:

30 min.

APPLE SALAD HADDOCK



Servings:

4 people



Accessory:

Steamer



INGREDIENTS

600 g of apple earthen
400 g of haddock 1
teaspoon of old-style
mustard
1 tablespoon wine vinegar
4 tablespoons of
rapeseed oil
70 cl water
Pepper
Some strands parsley

INSTRUCTIONS

1. Peel the potatoes, cut them into dice then rinse them under water, put them in the steamer.
2. Pour the water into the robot's bowl until max level and place the steamer, Start the soup P1 30 minutes.
3. At the end of program, remove the potatoes and steamer, keep the cooking water and add 70 cl of water, add the haddock in the bowl water and cook the fish with the slow cook P3 for 12 minutes.
4. At the end of program, drain the haddock and let cool.
5. In a salad bowl, mix the mustard with the vinegar, then add the oil. Pepper.
6. Add the potatoes and the haddock, as well as chopped parsley, and mix.



Prep time:

10 min.

Cook time:

42 min.

EGGPLANT CONFIT



Servings:

4 people



Accessory:

Dough blade

INSTRUCTIONS

1. Wash and cut the aubergines in small dice. Peel and crush the garlic clove.
2. In the robot bowl, insert the mixer. Put olive oil, garlic, eggplant, crushed tomatoes, vinegar, sugar and thyme.
3. Salt, pepper and start the program simmering P2 for 50 minutes.
4. At the end of the program, add the olives, capers and the gables. Mix and let cool.
5. When the aubergine confit is cold, serve it with rocket or on slices of toast. Water with a net of olive oil and enjoy.

INGREDIENTS

2 small eggplants (or a big one)
1 clove of garlic
200 g tomatoes canned crushed
1 branch of thyme
1 teaspoon of capers
10 pitted black olives
2 tablespoons pine nuts
3 handfuls of rocket
1 teaspoon of sugar
1 tablespoon of balsamic vinegar
3 tablespoons olive oil
Salt pepper



Prep Time:

10 min.

Cook time:

50 min.

CAKE FETA ET OLIVES



Servings:

6 people



Accessory:

Dough blade



INGREDIENTS

200 g flour
3 eggs
10 cl of milk
10 cl of olive oil
1 packet of dry yeast
150 g of feta
100 g of green olives
pitted
1 pinch of dried thyme
1 knob of butter
Pepper

INSTRUCTIONS

1. Preheat the oven to 180 ° C. Cut the feta into cubes and olives in pieces.
2. In the bowl of the robot, insert the knife kneader /crusher. Pour the flour, the eggs, the yeast, the milk and olive oil.
3. Add the thyme, pepper and start the dessert P1 program for 5 minutes.
4. Fold olives and feta and mix gently with a wooden spoon.
5. Butter a cake tin and pour the mixture. Bake for about 45 minutes.



Prep time:

5 min.

Cook time:

45 min.

SEMOLINA PUDDING WITH RAISINS



Servings:

6 people



Accessory:

Butterfly

INSTRUCTIONS

1. In the bowl of the robot, insert the beater. Pour in milk then add the semolina, sugar and vanilla.
2. Start the dessert P3 program for 15 minutes.
3. At the end of the program, let stand 10 minutes then pour the mixture into ramekins. Post raisins, mix and tepid lukewarm or cold.

INGREDIENTS

100 g of fine semolina
70 cl of milk
70 g of sugar
1 teaspoon of liquid vanilla
50 g raisins



Prep Time:

5 min.

Cook time:

15 min. stand 10 min.

APPLE SAUCE AND PEARS



Servings:

4 people



Accessory:

Blade



INGREDIENTS

500 g pears
200 g apples
1 bag of vanilla sugar
2 tablespoons of lemon
juice
1 spoon honey coffee

INSTRUCTIONS

1. Peel the apples and pears. Remove the glitches and cut them into pieces.
2. In the bowl of the robot, insert the chopping knife. Put fruits, vanilla sugar, lemon juice and honey.
3. Start the dessert P4 program for 20 minutes.
4. Press and hold the P speed button while 10 seconds at the end of cooking. Let cool before to taste.



Prep time:

10 min.

Cook time:

20 min.

APRICOT COMPOTE VAINILLA

**Servings:**

4 people

**Accessory:**

Blade

INSTRUCTIONS

1. Wash and pit the apricots. Cut them in parts.
2. Split the vanilla pod in half. In the bowl of the robot, insert the chopping knife.
3. Put apricots, vanilla, honey and lemon juice.
4. Start the dessert P4 program for 25 minutes.
5. Let cool before eating.

INGREDIENTS

700 g apricots
1 vanilla pod
3 spoons to honey soup
1 tablespoon of lemon juice

**Prep Time:**

5 min.

Cook time:

25 min.

CLAFOUTIS WITH APRICOTS



Servings:

4 people



Accessory:

Dough blade



INGREDIENTS

6 apricots
3 eggs
70 g flour + 1 spoon
coffee for the mold
30 g of hazelnut powder
30 cl of milk
30 g melted butter
+ 1 hazelnut for the mold
120 g of brown sugar
1 sachet of vanilla sugar



Prep time:

10 min.

Cook time:

30 min.

INSTRUCTIONS

1. Wash the apricots, remove the stones and cut them in 4. Preheat the oven to 180°C.
2. In the bowl of the robot, insert the beater.
3. Put the eggs and brown sugar and start the P5 program during 3 minutes
4. Zelnut, flour, melted butter and milk. Start the dessert P1 program for 1 minute.
5. Butter and flour a gratin dish.
6. Pour the dough into the mold and drop apricots.
7. Sprinkle with vanilla sugar and bake for 30 minutes, until that the clafoutis is well browned. Let cool before serving.

Tip: you can use canned apricots.

PANNA COTTA TO THE MANGO



Servings:

4 people



Accessory:

Blade, butterfly

INSTRUCTIONS

1. In the robot bowl with the knife chopper, put the mango, the spoon of sugar and water.
2. Press and hold the P speed button for 10 seconds.
3. Launch then the program slow cook P2 during 10 minutes.
4. Pour into a container and let cool. Soak the gelatin sheets in a container of cold water.
5. In the bowl of the robot, insert the beater. Pour the cream, the milk, sugar and vanilla bean split in half.
6. Launch the program dessert P3 for 10 minutes.
7. At the end of the program, remove the vanilla then add the dehydrated gelatin and press and hold the P speed button for 10 seconds.
8. Pour the cream into ramekins, cover them and let it take at least 8 hours in the refrigerator. Serve panna cotta topped with mango coulis.

Tip: use grout all done (frozen).

INGREDIENTS

300 g of mango
frozen
3 sheets of gelatin
10 cl of water
40 cl of liquid cream
10 cl of whole milk
1 tablespoon
+ 40 g of sugar
1 vanilla pod



Prep Time:

10 min.

Cook time:

20 min. stand 8 ho

CHOCOLATE FONDUE



Servings:

4 people



Accessory:

Dough blade



INGREDIENTS

200 g dark chocolate
15 cl of liquid cream
1 half pineapple
1 kiwi
1 banana
200 g strawberries



Prep time:

5 min.

Cook time:

5 min.

INSTRUCTIONS

1. Peel and cut pineapple, kiwi and banana at wholesale parts. Strain the strawberries.
2. In the bowl of the robot, insert the mixer. Put the chocolate broken into pieces with the liquid cream and run the dessert P2 program for 5 minutes.
3. At the end of the program, pour the melted chocolate into a bowl and then serve with the fruits.

Tip: you can use any fruit, but also marshmallows, nougat ...

PANCAKES WITH CARROTS



Servings:

4 people



Accessory:

Dough blade

INSTRUCTIONS

1. In the bowl of the robot, insert the knife kneader /crusher. Put the flour, eggs, sugar and carrot juice.
2. Start the P1 dessert program for 3 minute. Heat a pancake pan and oil it slightly.
3. Pour a ladle of dough and spread on the whole pan. Cook 1 to 2 minutes per side.
4. Repeat until all the dough is gone.
5. Serve pancakes topped with cottage cheese and honey.

INGREDIENTS

330 g of flour
50 g of sugar
4 eggs
50 cl of carrot juice
100 g of honey
200 g of cottage cheese
Vegetable oil



Prep Time:

5 min.

Cook time:

10 min.

YOGURT CAKE



Servings:

6 people



Accessory:

Dough kneading



INGREDIENTS

1 yoghurt
3 jars of flour yogurt
2 jars of sugar yoghurt
1 half pot of
vegetable oil
3 eggs 1 bag of baking
powder

INSTRUCTIONS

1. Preheat the oven to 180 ° C. Butter a mold to missed or a cake mold.
2. In the bowl of the robot, insert the knife kneader / crusher. Put the yogurt, the flour, the sugar, the oil, yeast and eggs.
3. Start the P1 dessert program for 2 minutes.
4. Pour the dough into the mold and bake for about 40 minutes.

Tip: add vanilla extract or zest lemon or orange in the cake batter.



Prep time:

5 min.

Cook time:

40 min.

BANANA MUFFINS

**Servings:**

6 muffins

**Accessory:**

Dough blade

INSTRUCTIONS

1. Preheat the oven to 180 ° C. In the robot bowl, insert the knife / crusher knife.
2. Put them eggs, sugar, milk, melted butter and banana cut into pieces.
3. Start the dessert P1 program for 3 minutes.
4. Add the flour and yeast and restart the program dessert P1 for 30 seconds.
5. Pour the mixture into muffin pans and bake for 10 to 12 minutes

INGREDIENTS

200 g flour
80 g of sugar
2 eggs
6 cl of milk
50 g melted butter
1 bag of baking powder
1 banana

**Prep Time:**

5 min.

Cook time:

12 min.

PANCAKE DOUGH



Servings:

8 pancakes



Accessory:

Dough blade



INGREDIENTS

180 g flour
20 g of sugar
20 cl of milk
1 teaspoon of
baking powder
1 egg
30 g of sunflower oil
1 pinch of salt

INSTRUCTIONS

1. In the bowl of the robot, insert the knife kneader /crusher.
2. Put the flour, yeast, salt, sugar and the egg.
3. Pour the milk and oil and run the program dessert P1 for 3 minute.
4. Heat a pancake pan or frying pan pancakes and oil it lightly.
5. When it is good hot, pour a little ladle of dough.
6. Let it cook 1 to 2 minutes per side. Renew the operation until exhaustion of the dough.

Tip: serve the pancakes with maple syrup.



Prep time:

5 min.

Cook time:

15 min.

LIGHT WAFFLES

**Servings:**

4 people

**Accessory:**

Dough blade

INSTRUCTIONS

1. In the bowl of the robot, insert the knife kneader / crusher.
2. Put flour, yeast, sugar vanilla, sugar, eggs and salt.
3. Pour the milk and the melted butter then run the dessert P1 for 3 minute.
4. Heat the waffle iron and butter lightly.
5. When it's hot, pour a ladle of dough into each imprint.
6. Cook for a few minutes until they are well gilded.
7. Renew the operation with the rest of the dough.

Tip: keep the dough 2-3 days in the refrigerator the filming. Serve the waffles with icing sugar, whipped cream, spread, jam ...

INGREDIENTS

250g of flour
1 bag of baking powder
1 bag of vanilla sugar
20 g of sugar
2 eggs
40 cl of milk
1 pinch of salt
50 g of butter molten

**Prep Time:**

5 min.

Cook time:

10 min.

CREAM PASTES



Servings:

6 people



Accessory:

Butterfly



INGREDIENTS

2 puff pastries
200 g of sugar
4 egg yolks
1 whole egg
50 cl of milk
2 tablespoons flush
1 pinch of vanilla in powder
1 knob of butter (for the mold)
Icing sugar

INSTRUCTIONS

1. In the bowl of the robot, insert the beater. Put the sugar, egg yolks, whole egg, flour and vanilla.
2. Pour the milk and start the dessert P3 for 15 minutes.
3. Preheat the oven to 210 ° C. Butter and flour small muffin pans and line them with puff pastry.
4. Pour a good tablespoon into each mold then bake for about 12 minutes, until be well gilded.
5. Let cool before unmolding and sprinkle with icing sugar.



Prep time:

10 min.

Cook time:

27 min.

COOKIES WITH NUTS

**Servings:**

6 people

**Accessory:**

Dough blade

INSTRUCTIONS

1. In the bowl of the robot, insert the knife trouble / crusher.
2. Put the kernels nuts and run the P speed for 5 seconds.
3. Reserve the nuts. In the bowl equipped with the knife kneader/ crusher, put brown sugar, flour, yeast, butter soft and the egg.
4. Start the dessert P1 for 3 minutes. At the end of the program, add the nuts and chocolate chips and continuously press the P speed during 5 seconds.
5. Reserve the preparation 1 hour in the refrigerator. At the end of this time, preheat the oven to 170°C.
6. Form balls of dough and place them on a baking sheet lined with parchment paper.
7. Bake for 10 to 12 minutes until lightly browned.
8. Repeat until all the dough is gone.

INGREDIENTS

180 g flour
120 g of brown sugar
1 egg
120 g of soft butter
1 bag of baking powder
1 pinch of salt
50 g of chocolate in nuggets
50 g of kernels of nuts

**Prep Time:**

10 min.

Cook time:

12 min.

FLUTED



Servings:

2 set



Accessory:

Butterfly,
dough blade



INGREDIENTS

220 g of sugar
120 g of flour
60 g of butter
50 cl of milk
1 pinch of vanilla in powder
2 whole eggs
2 egg yolks



Prep time:

10 min.

Cook time:

50 min. stand 3 hours.

INSTRUCTIONS

1. In the bowl of the robot, insert the beater. Pour the milk and add the vanilla.
2. Start the dessert P3 program during 10 minutes.
3. At the end of the program, pour warm milk in a container and add the butter cut into cubes so that it melts.
4. Insert the kneader / crusher and put the flour, sugar, egg yolks and whole eggs.
5. Start the dessert P1 program for 2 minutes.
6. Add the milk mixture / butter in the robot. Restart the dessert P1 program for 1 minute.
7. Reserve the dough at least 3 hours in the refrigerator. Preheat the oven to 220°C.
8. Pour the dough into fluted molds then bake 10 minutes. Lower the oven temperature to 160°C and continue cooking for 40 minutes. Let cool before eating.

MINIBONDS

**Servings:**

4 people

**Accessory:**

Dough blade

INSTRUCTIONS

1. Preheat the oven to 180 ° C. In the robot bowl, insert the knife / crusher knife.
2. Put the flour, sugar, hazelnut powder, egg whites and melted butter.
3. Start the P1 dessert program for 3 minute.
4. Pour the mixture into molds for financial and bake 10 to 12 minutes.

INGREDIENTS

90 g of sugar
25 g of flour
50 g of hazelnut powder
2 egg whites
60 g of melted butter

**Prep Time:**

5 min.

Cook time:

10 min.

MILKSHAKE STRAWBERRIES VANILLA

**Servings:**

2 people

**Accessory:**

Blade

**INGREDIENTS**

250 g strawberries
1 banana
4 scoops of vanilla ice cream
20 cl of milk
1 sachet of vanilla sugar

INSTRUCTIONS

1. Wash the strawberries, cut them up and cut them in parts. Peel and cut the banana.
2. In the bowl of the robot, insert the chopping knife. Put strawberries, banana, ice cream, milk and sugar.
3. Start the Speed 6 for 1 minute.
4. Press continuously on the P speed for 5 seconds. Serve immediately.

**Prep time:**

5 min.

HOT CHOCOLATE

**Servings:**

4 people

**Accessory:**

Butterfly

INSTRUCTIONS

1. In the bowl of the robot, insert the beater. Put the chocolate broken into pieces, milk, cream and vanilla sugar.
2. Start the P3 dessert program for 10 min.
3. Press and hold the P speed button while 5 seconds. Serve immediately

INGREDIENTS

100 g dark chocolate
40 cl of milk
10 cl of liquid cream
1 bag of vanilla sugar

**Prep Time:**

5 min.

Cook time:

10 min.

SOUPE DE LÉGUMES LISSE



Portions:

4 personnes



Accessoire:

Lame



INGRÉDIENTS

1 oignon
1 poireau
1 pomme de terre grosse
1 carotte
1 navet
1 cube de bouillon de volaille
80 cl d'eau
Sel, poivre

INSTRUCTIONS

1. Épluchez l'oignon, la carotte, la pomme de terre et le navet. Retirez la partie verte du poireau et retirez la première feuille.
2. Couper tous les légumes en morceaux puis bien les laver. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir.
3. Mettez tous les légumes avec le cube de bouillon de poulet, salez et poivrez, puis versez l'eau. Démarrer Soup P2 pendant 35 minutes.

Astuce: vous pouvez utiliser d'autres légumes (courgettes, tomates, aubergines ...), vous devez avoir environ 600 g de morceaux de légumes. Vous pouvez servir la soupe avec des croûtons.



Temps de préparation:

15 min.

Temps de cuisson:

35 min.

SOUPE TIÈDE (LAIT DE COCO À L'ANANAS)



Portions:

4 personnes



Accessoire

Lame

INSTRUCTIONS

1. Épluchez la banane et coupez-la en grosses tranches. Préparez l'ananas: retirez la chair et coupez-la en cubes.
2. Dans le bol du robot, insérez le couteau. Mettez l'ananas, la banane et le sucre.
3. Versez l'eau et le lait de coco. Lancez le programme Dessert P4 pendant 8 minutes.
4. Appuyez sur la touche P et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes. Servez une soupe chaude ou froide saupoudrée de menthe hachée.

Conseil: servez cette soupe avec une boule de crème glacée à l'ananas.

INGRÉDIENTS

1 banane
300 g d'ananas
35 cl de lait de coco
120 g de sucre
15 cl d'eau
des feuilles de menthe
(facultatif)



Temps de préparation:

5 min.

Temps de cuisson:

8 min.

BOUILLON DE POULET

(POIS CHICHES
ET POULET)



Portions:

4 personnes



Accessoire:

Lame



INGRÉDIENTS

330 g de pois en conserve
50 g de oignon
250 g de poulet blanc
80 cl de bouillon de volaille
1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
6 feuilles de basilic
Sel, poivre



Temps de préparation:

10 min.

Temps de cuisson:

35 min.

INSTRUCTIONS

1. Pelez l'oignon et coupez-le en quatre. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir.
2. Mettez l'oignon et appuyez continuellement sur le bouton P pendant 5 secondes.
3. Remplacez le couteau par le mélangeur et versez l'huile. Démarrer Cuisson lente P1 pendant 5 minutes.
4. À la fin du programme, ajoutez les pois chiches rincés et le poulet haché égoutté et le basilic haché.
5. Versez le bouillon, salez, poivrez et démarrez Cuisson lente P4 pendant 30 minutes.

Conseil: remplacez le poulet par du tofu ferme

CRÈME DE LENTILLES



Portions:

4 personnes



Accessoire

Lame

INSTRUCTIONS

1. Épluchez l'oignon et la carotte et coupez-les en morceaux. Coupez le lard en cubes.
2. Dans le bol du robot, insérez le couteau. Ajoutez les lentilles, le bacon en dés, l'oignon, la carotte et le cube de bouillon. Saler, poivrer et verser l'eau.
3. Démarrer la Soup P2 pendant 35 minutes. À la fin du programme, versez la crème liquide et appuyez continuellement sur le bouton P pendant 10 secondes.
4. Saupoudrer de paprika au moment de servir

INGRÉDIENTS

150 g de lentilles vertes
1 oignon
1 petite carotte
80 g de bacon fumé
1 pincée de paprika
1 litre d'eau
1 cube de volaille bouillon
10 cl de crème liquide
Sel, poivre



Temps de préparation:

5 min.

Temps de cuisson:

35 min.

CRÈME DE CHOU-FLEUR



Portions:

4 personnes



Accessoire:

Lame



INGRÉDIENTS

450 g de chou-fleur
1 pomme de terre
60 cl d'eau
1 cube de volaille bouillon
Quelques brins de
ciboulette
Sel, poivre

INSTRUCTIONS

1. Laver les bouquets de chou-fleur. Épluchez et coupez la pomme de terre en morceaux.
2. Dans le bol du robot, insérez le couteau. Mettez des bouquets de chou-fleur, des morceaux de pomme de terre, de l'eau, un cube de bouillon. Salez, poivrez et lancez le programme de soupe P1 pendant 35 minutes.
3. Peignez et servez le velouté saupoudré de ciboulette ciselée.

Astuce: vous pouvez ajouter crème liquide au moment de servir.



Temps de préparation:

5 min.

Temps de cuisson:

35 min.

MINISTRONE



Portions:

4 personnes



Accessoire

Pétrir

INSTRUCTIONS

1. Épluchez l'oignon et coupez-le en 4. Lavez les tomates, les courgettes et épluchez la carotte. Couper les légumes en petits dés. Casser les haricots verts en petits morceaux.
2. Dans le bol du robot, insérez l'hélicoptère. Mettez l'oignon et appuyez continuellement sur le bouton P pendant 5 secondes.
3. Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez les légumes et l'huile d'olive et démarrez la cuisson lente P1 pendant 5 minutes.
4. Versez le bouillon, ajoutez la feuille de laurier et démarrez la cuisson lente P4 pendant 30 minutes.
5. À la fin du programme, ajoutez les pâtes et les haricots rouges essorés et rincés, puis lancez le programme mijoté pendant 4 minutes pendant 10 minutes. Sers immédiatement.

Astuce: servir le minestrone avec du basilic haché

INGRÉDIENTS

250 g de haricots blancs en conserve
2 tomates
1/2 courgette
1 carotte
100 g de haricots verts surgelés
1 oignon
70 g de coquilles
75 cl de bouillon de volaille
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 feuille de laurier



Temps de préparation:

15 min.

Temps de cuisson:

45 min.

TOMATO SOUP



Portions:

4 personnes



Accessoire:

Lame



INGRÉDIENTS

700 g de tomates mûres
200 g de pomme de terre
1 oignon
1 gousse d'ail
60 cl d'eau
1 cube de bouillon de légumes
6 tranches de coppa
Sel, poivre

INSTRUCTIONS

1. Pelez l'oignon, la gousse d'ail et les pommes de terre. Lavez et coupez tous les légumes en morceaux.
2. Dans le bol du robot, insérez le couteau. Ajoutez les légumes, le cube de bouillon et versez l'eau. Saler, poivrer et laissez couler la soupe P1 pendant 38 minutes.
3. À la fin du programme, déposez les tranches de coppa sur une assiette recouverte de papier parchemin et passez-les quelques minutes sous la grille du four.
4. Servez la soupe accompagnée de chips de coppa.



Temps de préparation:

10 min.

Temps de cuisson:

38 min.

POISSON COLOMBO



Portions:

4 personnes



Accessoire

Lame

INSTRUCTIONS

1. Épluchez la gousse d'ail et l'échalote, puis coupez-les en deux. Laver les courgettes et les couper en morceaux. Couper le poivron en lanières. Détaillez la morue en morceaux.
2. Dans le bol du robot, insérez le couteau. Mettez l'ail et l'échalote et appuyez et maintenez le P pendant 5 secondes. Ajoutez
3. la pincée de curry et de légumes, le bouillon, le lait de coco, le Colombo en poudre, le jus de citron. Salez, poivrez et lancez la cuisson lente P4 pendant 20 minutes.
4. À la fin du programme, ajoutez les morceaux de poisson et relancez la cuisson lente P4 pendant 10 minutes. Servir avec de la coriandre hachée.

INGRÉDIENTS

400 g de morue
1 gousse d'ail
1 échalote
1 poivron rouge
1 courgette
20 cl de bouillon de légumes
15 cl de lait de coco
2 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de poudre de colomb
1 pincée de curry
Sel, poivre
Quelques brins de coriandre



Temps de préparation:

10 min.

Temps de cuisson:

30 min.

SAUCISSES AUX LENTILLES



Portions:

4 personnes



Accessoire:

Pétrir



INGRÉDIENTS

200 g de lentilles vertes
2 carottes
1 oignon
1 cuillère à soupe de
concentré de tomate
3 saucisses de Montbéliard
75 cl d'eau
1 feuille de laurier
1 cuillère à soupe d'huile
d'olive
Sel, poivre

INSTRUCTIONS

1. Épluchez les carottes et l'oignon. Trancher les carottes et couper l'oignon grossièrement. Couper les saucisses en tranches épaisses.
2. Dans le bol du robot, insérez le mélangeur. Mettez de l'huile d'olive, des saucisses, des oignons et exécutez la cuisson lente P1 pendant 2 minutes.
3. À la fin du programme, ajoutez les lentilles, l'eau, les carottes, la pâte de tomates et le laurier. Salez et poivrez et démarrez la cuisson lente P4 pendant 45 minutes.



Temps de préparation:

5 min.

Temps de cuisson:

47 min.

RATATOUILLE



Portions:

4 personnes



Accessoire

Lame

INSTRUCTIONS

1. Pelez l'oignon et coupez-le en 4. Pelez les gousses d'ail. Lavez le poivron et coupez la chair en petits cubes.
2. Dans le bol du robot, insérez le couteau. Mettez l'oignon et l'ail et démarrez le programme P pendant 5 secondes.
3. Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez les cubes de poivrons et l'huile d'olive, puis faites cuisson lente P1 pendant
4. 10 minutes. Lavez les légumes restants et coupez-les en gros dés.
5. Mettez dans le bol et dans l'ordre, le tomate, les aubergines, les courgettes, le laurier, le thym. Salez et poivrez et lancez le cuisson lente P4 pendant 25 minutes.
6. À la fin du programme, redémarrez l'appareil dans une cuisson lente P3 pendant 10 minutes.

INGRÉDIENTS

1/2 aubergine
1 poivron rouge
1 tomate
1/2 courgette
1 oignon
2 gousses d'ail
1 feuille de laurier
2 brins de thym
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre
30 cl d'eau



Temps de préparation:

10 min.

Temps de cuisson:

40 min.

POISSON MIJOTÉ (SAFRAN)



Portions:

4 personnes



Accessoire:

Pétrir



INGRÉDIENTS

400 g de poisson blanc
(morue, sandre, lotte ...)
4 carottes
1 poireau
3 pommes de terre
1 petit verre de vin blanc
1 cuillère à café de fumet
de poisson
20 cl de crème liquide
50 cl d'eau
1 cosse de safran
Sel, poivre
Quelques brins de
ciboulette

INSTRUCTIONS

1. Épluchez les carottes et les pommes de terre. Retirez la partie verte du poireau et de la base, puis retirez la première feuille. Couper les carottes et les poireaux en tranches et les pommes de terre en cubes.
2. Dans le bol du robot, insérez le mélangeur. Versez le vin blanc et lancez le programme de mijotage P1 pendant 3 minutes.
3. Ajoutez l'eau, le bouillon de poisson et la crème. Saler, poivrer et ajouter les légumes.
4. Démarrer le programme mijoter P4 pendant 35 minutes. Détaillez le poisson en cubes.
5. À la fin du programme, ajoutez le safran et les cubes de poisson. Démarrer le programme de mijotage P4 pendant 10 minutes.
6. Saupoudrer de ciboulette hachée avant de servir.



Temps de préparation:

10 min.

Temps de cuisson:

48 min.

TAJINE AU POULET



Portions:

4 personnes



Accessoire

Lame et malaxer

INSTRUCTIONS

1. Épluchez les carottes et lavez les courgettes, puis coupez-les en bâtonnets. Couper le poulet en morceaux. Pelez la gousse d'ail et d'oignon.
2. Dans le bol du robot, insérez le couteau. Mettez l'ail et l'oignon et faites fonctionner le P pendant 5 secondes.
3. Remettez le couteau dans le mélangeur, puis ajoutez le cumin, le paprika et la coriandre.
4. Ajoutez les légumes puis versez 25 cl de bouillon et commencez la cuisson lente P1 pendant 10 minutes. Ajouter le poulet, les pois chiches et le reste du bouillon. Lancer la cuisson lente P4 35 min.
5. Servir le tajine saupoudré d'amandes effilées et de coriandre ciselée.

INGRÉDIENTS

400 g de blancs de poulet
1 courgette
250 g carottes
1 oignon
1 gousse d'ail
200 g de pois chiches rincés et égouttés
50 g d'amandes effilées
45 cl de bouillon de volaille
1 cuillère à café de cumin en poudre
1 pincée de paprika
1 pincée de coriandre en graine
Sel, poivre
Quelques feuilles de coriandre ciselées



Temps de préparation:

10 min.

Temps de cuisson:

45 min.

COCOTTE ET LÉGUMES



Portions:

4 personnes



Accessoire:

Lame



INGRÉDIENTS

2 navets
100 g de céleri-rave
2 carottes (rouge, orange, jaune)
1 branche de céleri
100 g de brocoli
2 échalotes
15 cl de bouillon de poulet
1 branche de thym
Sel, poivre
30 g de beurre légèrement salé

INSTRUCTIONS

1. Épluchez les échalotes. Épluchez les carottes, le céleri rave et les navets. Coupez-les en morceaux. Hachez le céleri et détaillez le brocoli en petites grappes.
2. Dans le bol du robot, insérez le couteau. Mettez les échalotes et appuyez continuellement sur le bouton P pendant 5 secondes.
3. Versez le bouillon, les légumes, le thym. Saler et poivrer et commencer à Cuisson lente P4 35 minutes.
4. À la fin du programme, ajoutez le beurre et mélangez doucement.



Temps de préparation:

10 min.

Temps de cuisson:

35 min.

SALADE DE QUINOA



Portions:

4 personnes



Accessoire

Lame et pétrissage

INSTRUCTIONS

1. Dans le bol du robot, insérez l'hélicoptère.
2. Mettez la purée de sésame, l'eau, le vinaigre de sauce soja. Salez et poivrez et appuyez continuellement sur le bouton P pendant 10 secondes.
3. Versez la sauce dans un récipient et déposez les tomates séchées. Relancez le programme P pendant 3 secondes.
4. Ajouter les tomates à la sauce et laver le bol. Insérez le mélangeur dans le bol du robot. Mettez les épinards, le quinoa et versez l'eau.
5. Démarrer la cuisson lente P3 pendant 30 minutes.
6. À la fin du programme, laissez reposer le robot avec le couvercle pendant 10 minutes.
7. Dans un bol, mélanger le quinoa aux épinards avec les pois chiches mûrs et égouttés ainsi que la vinaigrette.
Servir avec du basilic haché.

INGRÉDIENTS

100 g d'épinards congelés en feuilles
200 g de quinoa
100 g de pois chiches en conserve
50 cl d'eau

Pour la sauce:

6 feuilles de basilic
50 g de purée de sésame
10 cl d'eau
1 cuillère à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
100 g de tomates séchées
Sel, poivre



Temps de préparation:
15 min.

Temps de cuisson:
30 min. Reposer 10 min.

SOUPE DE CHOUVERT ET CHÂTAIGNES



Portions:

4 personnes



Accessoire:

Lame



INGRÉDIENTS

1 demi-chou vert (environ
300 g émincé)
200 g de marrons en
conserves
1 carotte
60 cl d'eau
1 cube de bouillon de
volaille
1 échalote
Sel, poivre

INSTRUCTIONS

1. Lavez et coupez le chou en lanières. Épluchez et coupez la carotte en morceaux. Épluchez les échalotes.
2. Dans le bol du robot, insérez le couteau.
3. Mettez le chou, les carottes, l'échalote, les marrons, le cube de bouillon et versez l'eau.
4. Saler, poivrer et lancer le programme de soupe P1 pendant 25 minutes.

Astuce: vous pouvez servir cette soupe avec du bacon grillé.



Temps de préparation:

40 min.

Temps de cuisson:

25 min.

RIZ ET LENTILLES



Portions:

4 personnes



Accessoire

Lame et pâte

INSTRUCTIONS

1. Pelez l'oignon et coupez-le en quatre. Dans le bol du robot, insérez le couteau hachoir.
2. Mettez l'oignon, le persil et la coriandre et appuyez continuellement sur le bouton P pendant 5 secondes.
3. Remplacez le couteau par le mélangeur. Ajoutez les lentilles, la feuille de laurier, le cumin et le cube de bouillon.
4. Versez 30 cl d'eau et lancez la cuisson lente P1 pendant 10 minutes.
5. À la fin du programme, ajoutez le reste du riz et 50 cl d'eau, puis démarrez la cuisson lente P4 pendant 20 minutes.

INGRÉDIENTS

170 g de riz blanc à grain long
100 g de lentilles vertes
1 oignon
3 brins de persil
3 brins de coriandre
1 feuille de laurier
1 cube de bouillon de poulet
1 pincée de cumin
80 cl d'eau
Sel, poivre



Temps de préparation:

5 min.

Temps de cuisson:

30 min.

SALADE DE POMMES AIGLEFIN



Portions:

4 personnes



Accessoire:

Cuiseur vapeur



INGRÉDIENTS

600 g de pommes
400 g d'aiglefin
1 cuillère à café de
moutarde à l'ancienne
1 cuillère à soupe de
vinaigre de vin
4 cuillères à soupe d'huile
de colza
70 cl d'eau
Poivre
Quelques brins de persil



Temps de préparation:

10 min.

Temps de cuisson:

42 min.

INSTRUCTIONS

1. Épluchez les pommes de terre, coupez-les en dés puis rincez-les à l'eau, mettez-les à la vapeur.
2. Versez l'eau dans le bol du robot jusqu'au niveau maximum et placez la vapeur. Démarrez la soupe P1 pendant 30 minutes.
3. À la fin du programme, retirez les pommes de terre et le défroisseur, conservez l'eau de cuisson et ajoutez 70 cl d'eau, ajoutez l'aiglefin dans le bol et faites cuire le poisson avec le cuisson lente P3 pendant 12 minutes.
4. À la fin du programme, égouttez l'aiglefin et laissez-le refroidir.
5. Dans un saladier, mélangez la moutarde avec le vinaigre, puis ajoutez l'huile. Poivre.
6. Ajouter les pommes de terre et le haddock, ainsi que le persil haché, et mélanger.

AUBERGINE CONFITE



Portions:
4 personnes



Accessoire
Pétrir

INSTRUCTIONS

1. Lavez et coupez les aubergines en petits dés. Épluchez et écrasez la gousse d'ail.
2. Dans le bol du robot, insérez le mélangeur. Mettez de l'huile d'olive, de l'ail, des aubergines, des tomates concassées, du vinaigre, du sucre et du thym.
3. Salez, poivrez et démarrez le programme en mijotant P2 pendant 50 minutes.
4. À la fin du programme, ajoutez les olives, les câpres et les pignons. Mélangez et laissez refroidir.
5. Lorsque l'aubergine confite est froide, servez-la à la roquette ou sur des tranches de pain grillé. Arrosez avec un filet d'huile d'olive et profitez-en.

INGRÉDIENTS

2 petites aubergines (ou une grande)
1 gousse d'ail
200 g de tomates en conserve écrasées
1 branche de thym
1 cuillère à café de câpres
10 olives noires dénoyautées
2 cuillères à soupe de pignons de pin
3 poignées de fusée
1 cuillère à café de sucre
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre



Temps de préparation:
10 min.
Temps de cuisson:
50 min.

GÂTEAU À LA FETA ET AUX OLIVES



Portions:

6 personnes



Accessoire:

Pétrir



INGRÉDIENTS

200 g de farine
3 oeufs
10 cl de lait
10 cl d'huile d'olive
1 sachet de levure sèche
150 g de feta
100 g d'olives vertes dénoyautées
1 pincée de thym séché
1 noix de beurre
Poivre

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 180 °C. Couper la feta en cubes et les olives en morceaux.
2. Dans le bol du robot, insérez le couteau malaxeur / broyeur. Versez la farine, les œufs, la levure, le lait et l'huile d'olive.
3. Ajoutez le thym, le poivron et lancez le programme de desserts P1 pendant 5 minutes.
4. Plier les olives et la feta et mélanger doucement avec une cuillère en bois.
5. Beurrer un moule à gâteau et verser le mélange. Cuire au four environ 45 minutes.



Temps de préparation:

5 min.

Temps de cuisson:

48 min.

PUDDING À LA SEMOULE AUX RAISINS SECS



Portions:
6 personnes



Accessoire
Papillon

INSTRUCTIONS

1. Dans le bol du robot, insérez le batteur. Versez le lait puis ajoutez la semoule, le sucre et la vanille.
2. Commencez le programme de desserts P3 pendant 15 minutes.
3. À la fin du programme, laissez reposer 10 minutes, puis versez le mélange dans des ramequins. Après les raisins secs, mélanger et servir chaud ou froid.

INGRÉDIENTS

100 g de semoule fine
70 cl de lait
70 g de sucre
1 cuillère à café de vanille
liquide
50 g de raisins secs



Temps de préparation:
5 min.

Temps de cuisson:
15 min. reposer 10 min.

COMPOTE DE POMMES ET POIRES



Portions:

4 personnes



Accessoire:

Lame



INGRÉDIENTS

500 g poires
200 g pommes
1 sac de sucre vanillé
2 cuillères à soupe de jus
de citron
1 cuillère à café de miel

INSTRUCTIONS

1. Pelez les pommes et les poires. Retirez les défauts et coupez-les en morceaux. Introduisez le couteau dans le bol du robot.
2. Mettez les fruits, le sucre vanillé, le jus de citron et le miel.
3. Commencez le programme de desserts P4 pendant 20 minutes.
4. Appuyez sur le bouton P et maintenez-le enfoncé pendant 10 secondes à la fin de la cuisson. Laisser refroidir avant de goûter.



Temps de préparation:

10 min.

Temps de cuisson:

20 min.

COMPOTE D'ABRICOT VANILLE



Portions:
4 personnes



Accessoire
Lame

INSTRUCTIONS

1. Laver et dénoyauter les abricots. Coupez-les en morceaux.
2. Divisez la gousse de vanille en deux. Dans le bol du robot, insérez le couteau à découper.
3. Mettez les abricots, la vanille, le miel et le jus de citron.
4. Commencez le programme de desserts P4 pendant 25 minutes.
5. Laisser refroidir avant de manger.

INGRÉDIENTS

700 g d'abricots
1 gousse de vanille
3 cuillères à soupe de miel
1 cuillère à soupe de jus
de citron



Temps de préparation:
5 min.
Temps de cuisson:
25 min.

CLAFOUTIS AUX BRICOTS



Portions:

4 personnes



Accessoire:

De pâte



INGRÉDIENTS

6 abricots
3 oeufs
70 g de farine + 1 cuillère à
café de moisissure
30 g de poudre de noisette
30 cl de lait
30 g de beurre fondu + 1
noisette pour le moule
120 g de cassonade
1 sachet de sucre vanillé



Temps de préparation:

10 min.

Temps de cuisson:

30 min.

INSTRUCTIONS

1. Lavez les abricots, retirez les noyaux et coupez-les en 4. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans le bol du robot, insérez le batteur.
3. Mettez les œufs et le sucre brun et lancez le programme de mélange P5 pendant 3 minutes.
4. Ajouter la poudre de noisette, la farine, le beurre fondu et le lait. Commencez le programme de desserts P1 pendant 3 minutes.
5. Beurrer et fariner un plat à gratin.
6. Versez la pâte dans le moule et déposez les abricots.
7. Saupoudrer de sucre vanillé et cuire au four pendant 30 minutes, jusqu'à ce que le clafoutis soit bien bruni. Laisser refroidir avant de servir.

Astuce: vous pouvez utiliser des abricots en conserve.

PANNA COTTA À LA MANGUE



Portions:

4 personnes



Accessoire

Lame et papillon

INSTRUCTIONS

1. Dans le bol du robot avec l'hélicoptère, mettez la mangue, la cuillère de sucre et l'eau.
2. Appuyez sur le bouton P et maintenez-le enfoncé pendant 10 secondes.
3. Lancez le programme de cuisson lente P2 pendant 10 minutes.
4. Verser dans un récipient et laisser refroidir. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide.
5. Dans le bol du robot, insérez le batteur. Versez la crème, le lait, le sucre et la gousse de vanille divisés en deux.
6. Lancer le programme dessert P3 pendant 10 minutes.
7. À la fin du programme, retirez la vanille puis ajoutez la gélatine déshydratée et maintenez le bouton P enfoncé pendant 10 secondes.
8. Versez la crème dans les ramequins, couvrez-les et laissez-les au moins 8 heures au réfrigérateur. Servir la panna cotta garnie de coulis de mangue.

Astuce: utilisez du coulis tout fait (gelé).

INGRÉDIENTS

300 g de mangue congelée
3 feuilles de gélatine
10 cl d'eau
40 cl de crème liquide
10 cl de lait entier
1 cuillère à soupe + 40 g de sucre
1 gousse de vanille

Temps de préparation:

10 min.

Temps de cuisson:

20 min. reposer 8 h.

FONDUE AU CHOCOLAT



Portions:

4 personnes



Accessoire:

De pâte



INGRÉDIENTS

200 g de chocolat noir
15 cl de crème liquide
1 demi ananas
1 kiwi
1 banane
200 g de fraises

INSTRUCTIONS

1. Épluchez et coupez l'ananas, le kiwi et la banane en gros morceaux. Filtrer les fraises.
2. Dans le bol du robot, insérez le mélangeur. Mettez le chocolat cassé en morceaux avec la crème liquide et lancez le programme de desserts P2 pendant 5 minutes.
3. À la fin du programme, versez le chocolat fondu dans un bol et servez-le avec les fruits.

Astuce: vous pouvez utiliser n'importe quel fruit, mais aussi des guimauves, du nougat...



Temps de préparation:

5 min.

Temps de cuisson:

5 min.

CRÊPES AUX CAROTTES



Portions:

4 personnes



Accessoire

De pétrissage

INSTRUCTIONS

1. Dans le bol du robot, insérez le couteau malaxeur / broyeur. Mettez la farine, les oeufs, le sucre et le jus de carotte.
2. Commencez le programme de desserts P1 pendant 3 minutes.
3. Chauffer une poêle à crêpes et l'huile légèrement.
4. Verser une louche de pâte et l'étendre sur tout le moule. Cuire 1 à 2 minutes de chaque côté.
5. Répéter jusqu'à ce que toute la pâte soit cuite. Servez les crêpes garnies de fromage cottage et de miel.

INGRÉDIENTS

330 g de farine
50 g de sucre
4 œufs
50 cl de jus de carotte
100 g de miel
200 g de fromage cottage
Huile végétale



Temps de préparation:

5 min.

Temps de cuisson:

10 min.

GATEAU AU YOGURT



Portions:

6 personnes



Accessoire:

De pétrissage



INGRÉDIENTS

1 yaourt
3 pots de yaourt à la farine
2 pots de yaourt au sucre
1 demi pot d'huile végétale
3 oeufs
1 sac de levure

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez un moule à jeter ou un moule à cake.
2. Dans le bol du robot, insérez le couteau malaxeur / broyeur. Mettez le yaourt, la farine, le sucre, l'huile, la levure et les œufs.
3. Démarrez le programme de desserts P1 pendant 2 minutes.
4. Verser la pâte dans le moule et cuire environ 40 minutes.

Conseil: ajoutez de l'extrait de vanille ou du zeste de citron ou d'orange dans la pâte à gâteau.



Temps de préparation:

5 min.

Temps de cuisson:

40 min.

MUFFINS À LA BANANE



Portions:

6 muffins



Accessoire

De pétrissage

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 180 °C. Dans le bol du robot, insérez le couteau couteau / broyeur.
2. Mettez les oeufs, le sucre, le lait, le beurre fondu et la banane coupés en morceaux.
3. Commencez le programme de dessert P1 pendant 3 minutes.
4. Ajoutez la farine et la levure et redémarrez le programme dessert P1 pendant 30 secondes.
5. Verser le mélange dans les moules à muffins et cuire 10 à 12 minutes.

INGRÉDIENTS

200 g de farine
80 g de sucre
2 oeufs
6 cl de lait
50 g de beurre fondu
1 sachet de levure chimique
1 banane



Temps de préparation:

5 min.

Temps de cuisson:

12 min.

PÂTE À CRÊPES



Portions:

8 crêpes



Accessoire:

De pétrissage



INGRÉDIENTS

180 g de farine

20 g de sucre

20 cl de lait

1 cuillère à café de levure chimique

1 œuf

30 g d'huile de tournesol

1 pincée de sel

INSTRUCTIONS

1. Dans le bol du robot, insérez le couteau malaxeur / broyeur.
2. Mettez la farine, la levure, le sel, le sucre et l'œuf.
3. Versez le lait et l'huile et lancez le dessert P1 programme pendant 3 minutes.
4. Chauffer une poêle à crêpes ou une poêle et huiler légèrement.
5. Quand il fait bien chaud, versez une petite louche de pâte.
6. Laissez cuire 1 à 2 minutes de chaque côté. Renouveler l'opération jusqu'à la fin de la pâte.

Conseil: servez les crêpes avec du sirop d'érable.



Temps de préparation:

5 min.

Temps de cuisson:

15 min.

GAUFRES LÉGÈRES



Portions:

4 personnes



Accessoire

De pétrissage

INSTRUCTIONS

1. Dans le bol du robot, insérez le couteau malaxeur / broyeur.
2. Mettez la farine, la levure, le sucre vanille, le sucre, les oeufs et le sel.
3. Versez le lait et le beurre fondu, puis faites couler le dessert P1 pendant 3 minutes.
4. Chauffez le gaufrier et beurrez-le légèrement.
5. Quand il fait chaud, versez une louche de pâte dans chaque empreinte.
6. Cuire quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
7. Renouveler l'opération avec le reste de la pâte.

Astuce: gardez la pâte 2-3 jours au réfrigérateur pendant le tournage. Servez les gaufres avec du sucre glace, de la crème fouettée, de la tartinaide, de la confiture ...

INGRÉDIENTS

250g de farine
1 sachet de levure chimique
1 sac de sucre vanillé
20 g de sucre
2 oeufs
40 cl de lait
1 pincée de sel
50 g de beurre fondu



Temps de préparation:

5 min.

Temps de cuisson:

10 min.

PÂTES DE CRÈME



Portions:

6 personnes



Accessoire:

Papillon



INGRÉDIENTS

2 feuilletés
200 g de sucre
4 jaunes d'œuf
1 œuf entier
50 cl de lait
2 cuillères à soupe de
chasse
1 pincée de vanille en
poudre
1 noix de beurre (pour le
moule)
Sucre glace

INSTRUCTIONS

1. Dans le bol du robot, insérez le batteur. Mettez le sucre, les jaunes d'œufs, l'œuf entier, la farine et la vanille.
2. Versez le lait et commencez le dessert P3 pendant 15 minutes.
3. Préchauffez le four à 210 °C. Mettez le beurre et la farine dans des petits moules à muffins et recouvrez-les de pâte feuilletée.
4. Versez une bonne cuillère à soupe dans chaque moule puis faites cuire environ 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
5. Laisser refroidir avant de démouler et saupoudrer de sucre glace.



Temps de préparation:

10 min.

Temps de cuisson:

27 min.

COOKIES AUX NOIX



Portions:
6 personnes



Accessoire
De pétrissage

INSTRUCTIONS

1. Dans le bol du robot, insérez le couteau malaxeur / broyeur.
2. Mettez les noix et exécutez le programme P pendant 5 secondes.
3. Réserver les noix. Dans le bol équipé du couteau malaxeur / broyeur, mettez la cassonade, la farine, la levure, le beurre ramolli et l'œuf.
4. Commencez le dessert P1 pendant 3 minutes. À la fin du programme, ajoutez les noix et les pépites de chocolat et appuyez continuellement sur le bouton P pendant 5 secondes.
5. Réservez la préparation 1 heure au réfrigérateur. Au bout de ce temps, préchauffez le four à 170°C.
6. Formez des boulettes de pâte et placez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin.
7. Cuire au four pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
8. Répétez jusqu'à ce que toute la pâte est parti.

INGRÉDIENTS

180 g de farine
120 g de cassonade
1 œuf
120 g de beurre mou
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
50 g de chocolat en pépites
50 g de noyaux de noix



Temps de préparation:
10 min.
Temps de cuisson:
12 min. reposer 1 h.

CANNELÉ



Portions:

2 set



Accessoire:

Lame



INGRÉDIENTS

220 g de sucre
120 g de farine
60 g de beurre
50 cl de lait
1 pincée de vanille en
poudre
2 œufs entiers
2 jaunes d'oeuf

INSTRUCTIONS

1. Dans le bol du robot, insérez le batteur. Versez le lait et ajoutez la vanille.
2. Commencez le programme de dessert P3 pendant 10 minutes.
3. À la fin du programme, versez le lait chaud dans un récipient et ajoutez le beurre coupé en cubes pour qu'il fonde.
4. Insérer le pétrin / broyeur et mettre la farine, le sucre, les jaunes et les oeufs entiers.
5. Démarrez le programme de dessert P1 pendant 2 minutes.
6. Ajoutez le mélange de lait / beurre dans le robot. Redémarrez le programme de dessert P1 pendant 1 minute.
7. Réservez la pâte au moins 3 heures au réfrigérateur. Préchauffez le four à 220°C.
8. Verser la pâte dans des moules à cannelures, puis cuire 10 minutes. Baisser la température du four à 160 °C et poursuivre la cuisson pendant 40 minutes. Laisser refroidir avant de manger.



Temps de préparation:

10 min.

Temps de cuisson:

50 min. reposer 3 h.

MINIBONDS

**Portions:**

4 personnes

**Accessoire**

De pétrissage

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 180 °C. Dans le bol du robot, insérez le couteau / le broyeur.
2. Mettez la farine, le sucre, la poudre de noisette, les blancs d'œufs et le beurre fondu.
3. Commencez le programme de desserts P1 pendant 3 minutes.
4. Verser le mélange dans des moules et cuire 10 à 12 minutes.

INGRÉDIENTS

90 g de sucre
25 g de farine
50 g de poudre de noisette
2 blancs d'œufs
60 g de beurre fondu

**Temps de préparation:**

5 min.

Temps de cuisson:

10 min.

FRAISE- MILKSHAKE À LA VAINILLE



Portions:

2 personnes



Accessoire:

Lame



INGRÉDIENTS

250 g de fraises
1 banane
4 boules de glace à la
vanille
20 cl de lait
1 sachet de sucre vanillé

INSTRUCTIONS

1. Lavez les fraises, coupez-les en morceaux. Épluchez et coupez la banane.
2. Dans le bol du robot, insérez le couteau. Mettez les fraises, la banane, la glace, le lait et le sucre.
3. Démarrez le programme P6 Mix pendant 1 minute.
4. Appuyez continuellement sur le bouton P pendant 5 secondes. Sers immédiatement.



Temps de préparation:

5 min.

CHOCOLATE CHAUD



Portions:

4 personnes



Accessoire

Papillon

INSTRUCTIONS

1. Dans le bol du robot, insérez le batteur. Mettez le chocolat cassé en morceaux, le lait, la crème et le sucre vanillé.
2. Commencez le programme de desserts P3 pendant 10 min.
3. Appuyez sur le bouton P et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. Sers immédiatement

INGRÉDIENTS

100 g de chocolat noir
40 cl de lait
10 cl de crème liquide
1 sac de sucre vanillé



Temps de préparation:

5 min.

Temps de cuisson:

10 min.

SOPA DE LEGUMES SUAVE



Porções:

4 pessoas



Acessório

Lâmina



INGREDIENTES

1 cebola
1 alho-porro
1 maçã grande
1 cenoura
1 nabo
1 cubo de caldo de carne de aves
80 cl de água
sal, pimenta

INSTRUÇÕES

1. Descasque a cebola, a cenoura, a batata e o nabo. Retire a parte verde do alho-poró e retire a primeira folha.
2. Corte todos os legumes em pedaços e depois lave bem. Na tigela do robô, insira a faca cortante.
3. Coloque todos os legumes com o caldo de galinha, sal e pimenta, em seguida, despeje a água. Comece Sopa P2 durante 35 minutos.

Dica: você pode usar outros legumes (abobrinha, tomate, berinjela ...), você deve ter cerca de 600 g de pedaços de vegetais. Você pode servir a sopa com alguns croutons.



Tempo de preparação:

15 min.

Tempo de cozimento:

35 min.

SOPA MORNA

(LEITE DE COCO
COM ABACAXI)



Porções:
4 pessoas



Acessório
Lâmina

INSTRUÇÕES

1. Descasque a banana e corte em fatias grandes. Prepare o abacaxi: retire a carne e corte em cubos.
2. Na tigela do robô, insira a faca de corte. Coloque o abacaxi, a banana e o açúcar.
3. Despeje a água e o leite de coco. Lance o programa Sobremesa P4 por 8 minutos.
4. Pressione e segure a tecla P por 5 segundos. Sirva sopa quente ou fria polvilhada com hortelã picada.

Dica: Sirva esta sopa com uma colher de sorvete de abacaxi.

INGREDIENTES

1 banana
300 g de abacaxi
35 cl de leite de coco
120 g de açúcar
15 cl de água
algumas folhas de hortelã
(opcional)

Tempo de preparação:
5 min.
Tempo de cozimento:
8 min.

CALDO DE GALINHA

(GRÃO DE BICO E FRANGO)



Porções:

4 pessoas



Acessório

Amassar



INGREDIENTES

330 g de ervilhas enlatadas
50 g cebola
250 g de frango branco
80 cl de caldo de galinha
1 colher de sopa de óleo de girassol
6 folhas de manjericão
sal e pimenta



Tempo de preparação:

10 min.

Tempo de cozimento:

35 min.

INSTRUÇÕES

1. Descasque a cebola e corte em quatro. Na tigela do robô, insira a faca cortante.
2. Coloque a cebola e pressione continuamente o botão P por 5 segundos.
3. Substitua a faca com o misturador e despeje o óleo. Inicie o Cozimento lento P1 por 5 minutos.
4. No final do programa, adicione o grão de bico enxaguado e o frango escorrido e picado e o manjericão picado.
5. Despeje o caldo, sal, pimenta e inicie o Cozimento lento P4 por 30 minutos.

Dica: substitua o frango por tofu firme

CREME DE LENTILHAS



Porções:
4 pessoas



Acessório
Lâmina

INSTRUÇÕES

1. Descasque a cebola e a cenoura e corte em pedaços. Corte o bacon em cubos.
2. Na tigela do robô, insira a faca de corte. Adicione lentilhas, bacon picado, cebola, cenoura e o cubo de caldo de carne. Sal, pimenta e despeje a água.
3. Comece a Sopa P2 por 35 minutos. No final do programa, despeje o creme líquido e pressione continuamente o botão P por 10 segundos.
4. Polvilhe com páprica enquanto serve

INGREDIENTES

150 g de lentilhas verdes
1 cebola
1 cenoura pequena
80 g de bacon defumado
1 pitada de páprica
1 litro de água
1 cubo de caldo de galinha
10 cl de creme líquido
sal, pimenta



Tempo de preparação:
5 min.

Tempo de cozimento:
35 min.

CREME DE COUVE-FLOR



Porções:

4 pessoas



Acessório

Lâmina



INGREDIENTES

450 g de couve-flor
1 batata
60 cl de água
1 cubo de caldo de galinha
Algumas cebolinhas
sal, pimenta

INSTRUÇÕES

1. Lave os buquês de couve-flor. Descasque e corte a batata em pedaços.
2. Na tigela do robô, insira a faca de corte. Coloque buquês de couve-flor, pedaços de batata, água, cubo de caldo de carne. Sal, pimenta e executar o programa de sopa P1 por 35 minutos.
3. Pimenta e sirva o creme polvilhado com cebolinha picada.

Dica: você pode adicionar 1 colher de sopa de creme líquido na hora de servir.



Tempo de preparação:

5 min.

Tempo de cozimento:

35 min.

MINISTRONE



Porções:

4 pessoas



Acessório

Lâmina

INSTRUÇÕES

1. Descasque a cebola e corte-a em 4. Lave os tomates, a abobrinha e descasque a cenoura. Corte os legumes em pequenos dados. Quebre o feijão verde em pedaços pequenos.
2. Na tigela do robô, insira o cortador de facas. Coloque a cebola e pressione continuamente o botão P por 5 segundos.
3. Substitua a faca pelo misturador. Adicione os legumes e o azeite e inicie a cozedura lenta P1 durante 5 minutos.
4. Despeje o caldo, adicione a folha de louro e inicie a cozedura lenta P4 por 30 minutos.
5. No final do programa, adicione o macarrão e o feijão, drenados e enxaguados, e execute o programa fervido P4 por 10 minutos. Sirva imediatamente.

Dica: sirva minestrone com manjeriço picado

INGREDIENTES

250 g de feijão branco enlatado
2 tomates
1/2 courgette
1 cenoura
100 g de feijão verde congelado
1 cebola
70 g de conchas
75 cl de caldo de aves
1 colher de sopa de azeite
1 folha de louro



Tempo de preparação:

15 min.

Tempo de cozimento:

45 min.

SOPA DE TOMATE



Porções:

4 pessoas



Acessório

Lâmina



INGREDIENTES

700 g de tomates maduros
200 g de batata
1 cebola
1 dente de alho
60 cl de água
1 cubo de legumes de caldo de carne
6 fatias de coppa
sal, pimenta

INSTRUÇÕES

1. Descasque a cebola, o dente de alho e as batatas. Lave e corte todos os legumes em pedaços.
2. Na tigela do robô, insira a faca de corte. Adicione legumes, cubos de caldo de carne e despeje a água. Sal, pimenta e passe a sopa P1 por 38 minutos.
3. No final do programa, coloque as fatias de coppa em um prato coberto com papel manteiga e passe alguns minutos sob a grelha do forno.
4. Sirva a sopa acompanhada de fichas de coppa.



Tempo de preparação:

10 min.

Tempo de cozimento:

38 min.

PEIXE COLOMBO



Porções:
4 pessoas



Acessório
Lâmina

INSTRUÇÕES

1. Descasque o dente de alho e a cebola e corte-os em dois. Lave a abobrinha e corte em pedaços. Corte a pimenta em tiras. Detalhe o bacalhau em pedaços.
2. Na tigela do robô, insira a faca de corte. Coloque o alho e a cebola e pressione e segure o P por 5 segundos.
3. Adicione a pitada de curry e legumes, caldo de leite de coco, pó Colombo, suco de limão. Sal, pimenta e l cozedura lenta P4 por 20 minutos.
4. No final do programa, adicione os pedaços de peixe e volte a cozedura lenta P4 durante 10 minutos. Sirva com coentro picado.

INGREDIENTES

400 g de bacalhau
1 dente de alho
1 cebola
1 pimentão vermelho
1 abobrinha
20 cl de caldo de legumes
15 cl de leite de coco
2 colheres de sopa de suco de limão
2 colheres de sopa de colombo em pó
1 pitada de caril
sal, pimenta
Algumas vertentes de coentro



Tempo de preparação:
min.
Tempo de cozimento:
min.

SALSICHAS COM LENTIHAS



Porções:

4 pessoas



Acessório

Amassar



INGREDIENTES

200 g de lentilhas verdes
2 cenouras
1 cebola
1 colher de sopa de tomate
concentrado
3 salsichas de Montbeliard
75 cl de água
1 folha de louro
1 colher de sopa de azeite
sal, pimenta

INSTRUÇÕES

1. Descasque as cenouras e a cebola. Fatie as cenouras e corte a cebola mais ou menos. Corte as salsichas em fatias grossas.
2. Na tigela do robô, insira o misturador. Coloque azeite, salsichas, cebola e cozinhe lentamente a cozedura lenta P1 por 2 minutos.
3. No final do programa, adicione as lentes, água, cenoura, tomate e louro. Sal e pimenta e inicie a cozedura lenta P4 durante 45 minutos.



Tempo de preparação:

5 min.

Tempo de cozimento:

47 min.

RATATOUILLE



Porções:

4 pessoas



Acessório

Lâmina

INSTRUÇÕES

1. Descasque a cebola e corte-a em 4. Descasque as vagens de alho. Lave a pimenta e corte a carne em pequenos cubos.
2. Na tigela do robô, insira a faca de corte. Coloque a cebola e o alho e inicie o programa P por 5 segundos.
3. Substitua a faca com o misturador. Adicione os cubos de pimenta e o azeite de oliva, em seguida, execute a cozimento lento P1 durante 10 minutos.
4. Lave os legumes restantes e corte-os em grandes dados.
5. Coloque na tigela e em ordem, tomate, berinjela, abobrinha, louro, tomilho. Sal e pimenta e lança a cozimento lento P4 durante 25 minutos.
6. No final do programa, reinicie o dispositivo em um cozimento lento P3 10 minutos.

INGREDIENTES

1/2 beringela
1 pimentão vermelho
1 tomate
1/2 courgette
1 cebola
2 dentes de alho
1 folha de louro
2 raminhos de tomilho
3 colheres de sopa de azeite
sal, pimenta
30 cl de água



Tempo de preparação:

10 min.

Tempo de cozimento:

40 min.

PEIXE COZIDO (ACAFRÃO)



Porções:

4 pessoas



Acessório

Amassar



INGREDIENTES

400 g de peixe branco
(bacalhau, lúcio, tamboril...)
4 cenouras
1 alho-porro
3 batatas
1 copo pequeno de vinho
branco
1 colher de chá de fumet de
peixe
20 cl de creme líquido
50 cl de água
1 cápsula de açafão
sal, pimenta
Algumas cebolinhas

INSTRUÇÕES

1. Descasque as cenouras e batatas. Retire a parte verde do alho-poró e da base, em seguida, remova a primeira folha. Corte cenouras e alho-poró em fatias e batatas em cubos.
2. Na tigela do robô, insira o mixer. Despeje o vinho branco e execute o programa de ferver P1 por 3 minutos.
3. Adicione a água, o caldo de peixe e o creme. Tempere com sal e pimenta e adicione os legumes.
4. Inicie o programa fervido P4 por 35 minutos. Detalhe o peixe em cubos.
5. No final do programa, adicione o açafão e cubos de peixe. Comece o programa de ferver P4 por 10 minutos.
6. Polvilhe com cebolinha picada antes de servir.



Tempo de preparação:

10 min.

Tempo de cozimento:

48 min.

TAGINE DE FRANGO



Porções:
4 pessoas



Acessório
Amassar

INSTRUÇÕES

1. Descasque as cenouras e lave a abobrinha e corte-as em varas. Corte o frango em pedaços. Esfregue o dente de alho e a cebola.
2. Na tigela do robô, insira a faca de corte. Coloque o alho e a cebola e rode o P por 5 segundos.
3. Substitua a faca pelo liquidificador e adicione o cominho, a páprica e o coentro.
4. Adicione os legumes, em seguida, despeje 25 cl de caldo e comece a Cozimento lento P1 por 10 minutos.
5. Adicione frango, grão de bico e o resto do caldo. Lançar o Cozimento lento P4 35 min. Sirva tajine polvilhado com amêndoas em flocos e coentro cinzelado.

INGREDIENTES

400 g de frango branco
1 abobrinha
250 g de cenouras
1 cebola
1 dente de alho
200 g de grão-de-bico lavados e escorridos
50 g de amêndoas
45 cl de caldo de aves
1 colher de chá de cominho em pó
1 pitada de páprica
1 pitada de coentro em sementes
sal, pimenta
Algumas folhas de coentro esculpido



Tempo de preparação:
10 min.
Tempo de cozimento:
45 min.

COCOTTE DE LEGUMES



Porções:

4 pessoas



Acessório

Lâmina



INGREDIENTES

2 nabos
100 g de raiz de aipo
2 cenouras (vermelho, laranja, amarelo)
1 talo de aipo
100 g de brócolis
2 chalotas
15 cl de caldo de frango
1 ramo de tomilho
sal, pimenta
30 g de manteiga
ligeiramente salgada

INSTRUÇÕES

1. Descasque as cebolas. Descasque cenouras, aipo e nabos. Cortá-los em pedaços. Pique o aipo e detalhe o brócolis em pequenos cachos.
2. Na tigela do robô, insira a faca de corte. Coloque as chalotas e pressione continuamente o botão P por 5 segundos.
3. Despeje o caldo, legumes, tomilho. Tempere com sal e pimenta e comece a Cozimento lento P4 por 35 minutos.
4. No final do programa, adicione a manteiga e misture delicadamente.



Tempo de preparação:

10 min.

Tempo de cozimento:

35 min.

SALADA DE QUINOA



Porções:

4 pessoas



Acessório

Amassar

INSTRUÇÕES

1. Na tigela do robô, insira o cortador de facas.
2. Coloque o purê de gergelim, a água, vinagre de molho de soja. Sal e pimenta e pressione continuamente o botão P por 10 segundos.
3. Despeje o molho em um recipiente e deixe cair os tomates secos. Lançar novamente o programa P por 3 segundos.
4. Adicione os tomates ao molho e lave a tigela. Insira o mixer na tigela do robô. Coloque o espinafre, a quinoa e despeje a água.
5. Comece o cozimento lento P3 por 30 minutos.
6. No final do programa, deixe descansar o robô com a tampa por 10 minutos.
7. Em uma tigela, misture o espinafre quinoa com o grão de bico maduro e escorrido e o vinagrete. Sirva com manjeriço picado.

INGREDIENTES

100 g de espinafre congelado em folhas
200 g de quinoa
100 g de grão de bico enlatado
50 cl de água

Para o molho:

6 folhas de manjeriço
50 g de purê de gergelim
10 cl de água
1 colher de sopa de molho de soja
1 colher de sopa de vinagre balsâmico
100 g de tomates secos
sal, pimenta



Tempo de preparação:
15min.

Tempo de cozimento:
30 min. Descanso 10 min

SOPA DE REPOLHO VERDE E CASTANHAS



Porções:

4 pessoas



Acessório

Lâmina



INGREDIENTES

1 repolho meio verde (cerca de 300 g picados)

200 g de castanhas em conserva

1 cenoura

60 cl de água

1 cubo de caldo de carne de aves

1 cebola

sal, pimenta

INSTRUÇÕES

1. Lave e corte o repolho em tiras. Descasque e corte a cenoura em pedaços. Descasque as cebolas.
2. Na tigela do robô, insira a faca de corte.
3. Coloque o repolho, as cenouras, a cebola, castanhas, cubo de caldo e despeje a água.
4. Sal, pimenta e lançar o programa de sopa P1 por 25 minutos.

Dica: você pode servir esta sopa com bacon grelhado.



Tempo de preparação:

40 min.

Tempo de cozimento:

35 min.

ARROZ E LENTILHAS



Porções:

4 pessoas



Acessório

Lâmina emassar

INSTRUÇÕES

1. Descasque a cebola e corte em quatro. Na tigela do robô, insira a faca do cortador.
2. Coloque a cebola, a salsinha e o coentro e pressione continuamente o botão P durante 5 segundos.
3. Substitua a faca com o misturador. Adicione as lentilhas, a folha de louro, o cominho e o cubo de caldo de carne.
4. Deite 30 cl de água e inicie a Cozimento lento P1 durante 10 minutos.
5. No final do programa, adicione o arroz restante e 50 cl de água, em seguida, inicie o cozimento lento P4 por 20 minutos.

INGREDIENTES

170 g de arroz branco longo
100 g de lentilhas verdes
1 cebola
3 raminhos de salsa
3 raminhos de coentro
1 folha de louro
1 cubo de caldo de galinha
1 pitada de cominho
80 cl de água
sal, pimenta



Tempo de preparação:
5 min.

Tempo de cozimento:
30 min.

SALADA DE MACÃ ARINCA



Porções:

4 pessoas



Acessório

A vapor



INGREDIENTES

600 g de maçãs
400 g de arinca
1 colher de chá de
mostarda à moda antiga
1 colher de sopa de vinagre
de vinho
4 colheres de sopa de óleo
de colza
70 cl de água
pimenta
alguns fios de salsa

INSTRUÇÕES

1. Descasque as batatas, corte-as em dados e lave-as sob a água, coloque-as no vapor.
2. Despeje a água na tigela do robô até o nível máximo e coloque o vapor. Inicie a sopa P1 por 30 minutos.
3. No final do programa, retire as batatas e o vaporizador, mantenha a água para cozinhar e adicione 70 cl de água, adicione a arinca na água da tigela e cozinhe o peixe com a Cozimento lento P3 durante 12 minutos.
4. No final do programa, drene a arinca e deixe esfriar.
5. Em uma saladeira, misture a mostarda com o vinagre e adicione o óleo. Pimenta.
6. Adicione as batatas e o hadoque, bem como a salsa picada e misture.



Tempo de preparação:

10 min.

Tempo de cozimento:

42 min.

CONFIT DE BERINJELA



Porções:
4 pessoas



Acessório
Amassar

INSTRUÇÕES

1. Lave e corte as berinjelas em pequenos dados. Descasque e esmague o dente de alho.
2. Na tigela do robô, insira o misturador. Coloque azeite, alho, berinjela, tomate esmagado, vinagre, açúcar e tomilho.
3. Sal, pimenta e iniciar o programa fervendo P2 por 50 minutos.
4. No final do programa, adicione as azeitonas, as alcaparras e as empenas. Misture e deixe esfriar.
5. Quando a berinjela estiver fria, sirva com um fogueito ou com fatias de torrada. Molhe com uma rede de azeite e aproveite.

INGREDIENTES

2 pequenas berinjelas (ou uma grande)
1 dente de alho
200 g de tomates enlatados esmagados
1 ramo de tomilho
1 colher de chá de alcaparras
10 azeitonas pretas sem caroço
2 colheres de sopa de pinhão
3 punhados de fogueito
1 colher de chá de açúcar
1 colher de sopa de vinagre balsâmico
3 colheres de sopa de azeite
sal, pimenta



Tempo de preparação:
10 min.
Tempo de cozimento:
50 min.

BOLO FETA E AZEITONAS



Porções:

6 pessoas



Acessório

Lâmina



INGREDIENTES

200 g de farinha
3 ovos
10 cl de leite
10 cl de azeite
1 pacote de fermento seco
150 g de feta
100 g de azeitonas verdes sem caroço
1 pitada de tomilho seco
1 maço de manteiga
pimenta

INSTRUÇÕES

1. Pré-aqueça o forno a 180 ° C. Corte o queijo feta em cubos e as azeitonas em pedaços.
2. Na tigela do robô, insira o amassador / triturador de faca. Despeje a farinha, os ovos, o fermento, o leite e o azeite.
3. Adicione o tomilho, a pimenta e inicie o programa de sobremesa P1 por 5 minutos.
4. Dobre as azeitonas e o queijo feta e misture delicadamente com uma colher de pau.
5. Manteiga uma lata de bolo e despeje a mistura. Asse por cerca de 45 minutos.



Tempo de preparação:

5 min.

Tempo de cozimento:

45 min.

PUDIM DE SEMOLINA COM PASSAS



Porções:
6 pessoas



Acessório
Borboleta

INSTRUÇÕES

1. Na tigela do robô, insira o batedor. Despeje o leite e adicione a semolina, o açúcar e a baunilha.
2. Comece o programa de sobremesa P3 por 15 minutos.
3. No final do programa, deixe descansar por 10 minutos e despeje a mistura em forminhas. Poste passas, misture e sirva quente ou frio.

INGREDIENTES

100 g de sêmola fina
70 cl de leite
70 g de açúcar
1 colher de chá de baunilha líquida
50 g de passas



Tempo de preparação:
5 min.

Tempo de cozimento:
15 min. descanso 10 min.

MOLHO DE MACÃ E PERAS



Porções:

4 pessoas



Acessório

Lâmina



INGREDIENTES

500 g de pêras
500 g de maçãs
1 saco de açúcar de
baunilha
2 colheres de sopa de suco
de limão
1 colher de mel café

INSTRUÇÕES

1. Descasque as maçãs e as peras. Remova as falhas e corte-as em pedaços.
Na tigela do robô, insira a faca de corte.
2. Coloque as frutas, o açúcar de baunilha, o suco de limão e o mel.
3. Comece o programa de sobremesa P4 por 20 minutos.
4. Pressione e segure o botão P por 10 segundos no final do cozimento. Deixe esfriar antes de provar.



Tempo de preparação:

10 min.

Tempo de cozimento:

20 min.

COMPOTA DE DAMASCO BAUNILHA



Porções:

4 pessoas



Acessório

Lâmina

INSTRUÇÕES

1. Lave e coloque os damascos. Cortá-los em partes.
2. Dividir a vagem de baunilha ao meio. Na tigela do robô, insira a faca de corte.
3. Coloque os damascos, a baunilha, o mel e o suco de limão.
4. Comece o programa de sobremesa P4 por 25 minutos.
5. Deixe esfriar antes de comer.

INGREDIENTES

700 g de damascos
1 cápsula de baunilha
3 colheres de sopa
de mel
1 colher de sopa de suco
de limão



Tempo de preparação:

5 min.

Tempo de cozimento:

25 min.

CLAFOUTIS COM DAMASCOS



Porções:

4 pessoas



Acessório

Lâmina



INGREDIENTES

6 damascos
3 ovos
70 g de farinha + 1 colher
de café para o molde
30 g de pó de avelã
30 cl de leite
30 g de manteiga derretida
+ 1 avelã para o molde
120 g de açúcar mascavo
1 saqueta de açúcar
de baunilha



Tempo de preparação:

10 min.

Tempo de cozimento:

30 min.

INSTRUÇÕES

1. Lave os damascos, retire os ossos e corte-os.
2. Na tigela do robô, insira o batedor.
3. Coloque os ovos e o açúcar mascavo e execute o programa mix P5 por 3 minutos.
4. Adicione o pó de avelã, farinha, manteiga derretida e leite. Comece o programa P1 de sobremesa por 3 minutos.
5. Manteiga e farinha de um prato gratinado.
6. Despeje a massa no molde e deixe cair os damascos.
7. Polvilhe com açúcar de baunilha e asse por 30 minutos, até que o clafoutis esteja bem dourado. Deixe esfriar antes de servir.

Dica: você pode usar damascos enlatados.

PANNA COTTA TO DE MANGA



Porções:
4 pessoas



Acessório
Lâmina e borboleta

INSTRUÇÕES

1. Na tigela do robô com o cortador de faca, coloque a manga, a colher de açúcar e água.
2. Pressione e segure o botão P por 10 segundos.
3. Inicie o programa lCozimento lento P2 durante 10 minutos.
4. Despeje em um recipiente e deixe esfriar. Mergulhe as folhas de gelatina em um recipiente de água fria.
5. Na tigela do robô, insira o batedor. Despeje o creme de leite, o leite, o açúcar e o fava de baunilha ao meio.
6. Inicie o programa sobremesa P3 por 10 minutos.
7. No final do programa, retire a baunilha e adicione a gelatina desidratada e pressione e segure o botão P por 10 segundos.
8. Despeje o creme em forminhas, cubra-as e deixe pelo menos 8 horas na geladeira. Sirva a panna cotta coberta com coulis de manga.

Dica: use o grout todo feito (congelado).

INGREDIENTES

300 g de manga congelada
3 folhas de gelatina
10 cl de água
40 cl de creme líquido
10 cl de leite integral
1 colher de sopa + 40 g de açúcar
1 cápsula de baunilha



Tempo de preparação:
10 min.
Tempo de cozimento:
20 min. Descando 8 h.

FONDUE DE CHOCOLATE



Porções:
4 pessoas



Acessório
Amassar



INGREDIENTES

200 g de chocolate amargo
15 cl de creme líquido
1 abacaxi
1 kiwi
1 banana
200 g de morangos

INSTRUÇÕES

1. Descasque e corte o abacaxi, o kiwi e a banana em grandes partes. Coe os morangos.
2. Na tigela do robô, insira o mixer. Coloque o chocolate quebrado em pedaços com o creme líquido e execute o programa P2 de sobremesa por 5 minutos.
3. No final do programa, despeje o chocolate derretido em uma tigela e sirva com as frutas.

Dica: você pode usar qualquer fruta, mas também marshmallows, nougat ...



Tempo de preparação:
5 min.
Tempo de cozimento:
5 min.

PANQUECAS COM CENOURA



Porções:

4 pessoas



Acessório

Amassar

INSTRUÇÕES

1. Na tigela do robô, insira o amassador / triturador de faca. Coloque a farinha, os ovos, o açúcar e o suco de cenoura.
2. Inicie o programa de sobremesas P1 por 3 minutos.
3. Aqueça uma panela e leve ao óleo. Despeje uma concha de massa e espalhe em toda a panela. Cozinhe por 1 a 2 minutos por lado.
4. Repita até que toda a massa esteja pronta.
5. Sirva as panquecas cobertas com queijo cottage e mel.

INGREDIENTES

330 g de farinha
50 g de açúcar
4 ovos
50 cl de suco de cenoura
100 g de mel
200 g de queijo cottage
Óleo vegetal



Tempo de preparação:

5 min.

Tempo de cozimento:

10 min.

YOGURT CAKE



Porções:
6 pessoas



Acessório
Amassar



INGREDIENTES

1 iogurte
3 frascos de iogurte de
farinha
2 frascos de iogurte
açucarado
1 meia panela de óleo
vegetal
3 ovos
1 saco de fermento

INSTRUÇÕES

1. Pré-aqueça o forno a 180 ° C. Unte com manteiga um molde para ser jogado fora ou um molde de bolo.
2. Na tigela do robô, insira o amassador / triturador de faca. Coloque o iogurte, a farinha, o açúcar, o óleo, o fermento e os ovos.
3. Inicie o programa de sobremesas P1 por 2 minutos.
4. Despeje a massa no molde e asse por cerca de 40 minutos.

Dica: adicione o extrato de baunilha ou limão ou laranja na massa do bolo.



Tempo de preparação:
5 min.
Tempo de cozimento:
40 min.

MUFFINS DE BANANA



Porções:

6 muffins



Acessório

Lâmina ou amassar

INSTRUÇÕES

1. Pré-aqueça o forno a 180 ° C. Na tigela do robô, insira a faca da faca / triturador.
2. Coloque os ovos, o açúcar, o leite, a manteiga derretida e a banana cortada em pedaços.
3. Inicie o programa sobremesa P1 por 3 minutos.
4. Adicione a farinha e o fermento e reinicie a sobremesa do programa sobremesa P1 por 30 segundos.
5. Despeje a mistura nas forminhas de muffin e asse por 10 a 12 minutos.

INGREDIENTES

200 g de farinha
80 g de açúcar
2 ovos
6 cl de leite
50 g de manteiga derretida
1 saco de fermento em pó
1 banana



Tempo de preparação:

5 min.

Tempo de cozimento:

12 min.

MASSA DE PANQUECA



Porções:

8 panquecas



Acessório

Amassar



INGREDIENTES

180 g de farinha
20 g de açúcar
20 cl de leite
1 colher de chá de fermento em pó
1 ovo
30 g de óleo de girassol
1 pitada de sal

INSTRUÇÕES

1. Na tigela do robô, insira o amassador / triturador de faca.
2. Coloque a farinha, o fermento, o sal, o açúcar e o ovo.
3. Despeje o leite e o óleo e execute a sobremesa P1 do programa por 3 minutos.
4. Aqueça uma panela de panqueca ou frigideira e leve-a levemente.
5. Quando estiver bem quente, despeje uma pequena concha de massa.
6. Deixe cozinhar 1 a 2 minutos por lado. Renove a operação até o final da massa.

Dica: sirva as panquecas com xarope de bordo.



Tempo de preparação:

5 min.

Tempo de cozimento:

15 min.

WAFFLES LEVES



Porções:
4 pessoas



Acessório
Amassar

INSTRUÇÕES

1. Na tigela do robô, insira o amassador / triturador de faca.
2. Coloque a farinha, o fermento, o açúcar de baunilha, o açúcar, os ovos e o sal.
3. Despeje o leite e a manteiga derretida e, em seguida, coloque a sobremesa P1 por 3 minutos.
4. Aqueça o ferro de waffle e passe manteiga levemente.
5. Quando estiver quente, coloque uma colher de massa em cada impressão.
6. Cozinhe por alguns minutos até que estejam bem dourados.
7. Renove a operação com o restante da massa.

Dica: mantenha a massa 2-3 dias na geladeira. Sirva os waffles com açúcar de confeiteiro, chantilly, geleia de polpa ...

INGREDIENTES

250g de farinha
1 saco de fermento em pó
1 saco de açúcar de baunilha
20 g de açúcar
2 ovos
40 cl de leite
1 pitada de sal
50 g de manteiga derretida



Tempo de preparação:
5 min.
Tempo de cozimento:
10 min.

PASTAS DE CREME



Porções:

6 pessoas



Acessório

Borboleta



INGREDIENTES

2 massas folhadas
200 g de açúcar
4 gemas
1 ovo inteiro
50 cl de leite
2 colheres de sopa
niveladas
1 pitada de baunilha em pó
1 botão de manteiga (para
o molde)
Açúcar em pó

INSTRUÇÕES

1. Na tigela do robô, insira o batedor. Coloque o açúcar, as gemas, o ovo inteiro, a farinha e a baunilha.
2. Despeje o leite e comece a sobremesa P3 por 15 minutos.
3. Pré-aqueça o forno a 210 ° C. Coloque a manteiga e a farinha em pequenas forminhas de muffin e forre-as com massa folhada.
4. Despeje uma boa colher de sopa em cada molde e asse por cerca de 12 minutos, até dourar bem.
5. Deixe esfriar antes de desenformar e polvilhe com o açúcar de confeiteiro.



Tempo de preparação:

10 min.

Tempo de cozimento:

27 min.

BISCOITOS COM NOZES



Porções:
6 pessoas



Acessório
Amassar

INSTRUÇÕES

1. Na tigela do robô, insira o amassador / triturador de faca.
2. Coloque as nozes e execute o programa P por 5 segundos.
3. Reserve as nozes. Na tigela equipada com o amassador / triturador de faca, coloque açúcar mascavo, farinha, fermento, manteiga macia eo ovo.
4. Comece a sobremesa P1 por 3 minutos. No final do programa, adicione as nozes e os pedaços de chocolate e pressione continuamente o botão P durante 5 segundos.
5. Reserve a preparação 1 hora na geladeira. No final deste tempo, pré-aqueça o forno a 170 °C.
6. Forme as bolas de massa e coloque-as em uma assadeira forrada com papel manteiga.
7. Asse por 10 a 12 minutos até dourar levemente.
8. Repita até que toda a massa tenha desaparecido.

INGREDIENTES

180 g de farinha
120 g de açúcar mascavo
1 ovo
120 g de manteiga macia
1 saco de fermento em pó
1 pitada de sal
50 g de chocolate em
pepitas
50 g de sementes de nozes



Tempo de preparação:
10 min.
Tempo de cozimento:
12 min. Descanso 1 h.

CANELADO



Porções:

Por uma quinzena



Acessório

Lâmina ou borboleta



INGREDIENTES

220 g de açúcar
120 g de farinha
60 g de manteiga
50 cl de leite
1 pitada de baunilha em pó
2 ovos inteiros
2 gemas

INSTRUÇÕES

1. Na tigela do robô, insira o batedor. Despeje o leite e adicione a baunilha.
2. Comece o programa sobremesa P3 durante 10 minutos.
3. No final do programa, despeje o leite quente em um recipiente e adicione a manteiga cortada em cubos para que ela derreta.
4. Insira o amassador / triturador e coloque a farinha, o açúcar, as gemas e os ovos inteiros.
5. Inicie o programa sobremesa P1 por 2 minutos.
6. Adicione a mistura de leite / manteiga no robô. Reinicie o programa sobremesa P1 por 1 minuto.
7. Reserve a massa pelo menos 3 horas na geladeira. Pré-aqueça o forno a 220 °C.
8. Despeje a massa em formas caneladas e asse por 10 minutos. Abaixar a temperatura do forno para 160 °C e continue cozinhando por 40 minutos. Deixe esfriar antes de comer.



Tempo de preparação:

10 min.

Tempo de cozimento:

50 min. Descando 3 h.

MINIBUNDOS



Porções:

4 pessoas



Acessório

Amassar

INSTRUÇÕES

1. Pré-aqueça o forno a 180 °C. Na tigela do robô, insira a faca / britador.
2. Coloque a farinha, o açúcar, o pó de avelã, as claras e a manteiga derretida.
3. Inicie o programa de sobremesas P1 por 3 minutos.
4. Despeje a mistura em moldes e asse por 10 a 12 minutos.

INGREDIENTES

90 g de açúcar
25 g de farinha
50 g de pó de avelã
2 claras de ovos
60 g de manteiga derretida



Tempo de preparação:

5 min.

Tempo de cozimento:

10 min.

MILKSHAKE DE MORANGOS E BAUNILHA



Porções:

2 pessoas



Acessório

Lâmina



INGREDIENTES

250 g de morangos
1 banana
4 bolas de sorvete de baunilha
20 cl de leite
1 saqueta de açúcar de baunilha

INSTRUÇÕES

1. Lave os morangos, corte-os em partes. Descasque e corte a banana. Na tigela do robô, insira a faca de corte.
2. Coloque os morangos, a banana, o sorvete, o leite e o açúcar.
3. Inicie o programa de mixagem P6 por 1 minuto.
4. Pressione continuamente o botão P por 5 segundos. Sirva imediatamente.



Tempo de preparação:

5 min.

CHOCOLATE QUENTE



Porções:

4 pessoas



Acessório

Borboleta

INSTRUÇÕES

1. Na tigela do robô, insira o batedor. Coloque o chocolate quebrado em pedaços, o leite, o creme de leite e o açúcar de baunilha.
2. Inicie o programa de sobremesa P3 por 10 min.
3. Pressione e segure o botão P por 5 segundos. Sirva imediatamente

INGREDIENTES

100 g de chocolate amargo
40 cl de leite
10 cl de creme líquido
1 saco de açúcar de
baunilha



Tempo de preparação:

5 min.

Tempo de cozimento:

10 min.

GLATTE GEMÜSESUPPE



Portionen:

4 menschen



Zubehörteil:

Klingenzubehör



ZUTATEN

1 Zwiebel
1 Lauch
1 große Kartoffel
1 Möhren
1 Rübe
1 Würfel Bouillon Geflügel
80 cl Wasser
Salz, Pfeffer

ANWEISUNGEN

1. Zwiebel, Karotte, Kartoffel und Rübe schälen. Entfernen Sie den grünen Teil des Lauchs und entfernen Sie das erste Blatt.
2. Schneiden Sie alles Gemüse in Stücke und waschen Sie es gut. Stecken Sie in die Roboterschüssel das Zerhackermesser.
3. Alles Gemüse mit Hühnerbrühe, Salz und Pfeffer einfüllen, dann das Wasser einfüllen. Starten Sie die Suppe P2 während 35 Minuten.

Tipp: Sie können anderes Gemüse verwenden (Zucchini, Tomaten, Auberginen ...), Sie müssen etwa 600 g Gemüsestücke haben. Sie können die Suppe mit einigen Croutons servieren.



Vorbereitungszeit:

15 min.

Kochzeit:

35 min.

WARME SUPPE (KOKOSMILCH MIT ANANAS)



Portionen:
4 personen



Zubehörteil:
Klinge

ANWEISUNGEN

1. Die Banane schälen und in große Scheiben schneiden. Die Ananas vorbereiten: das Fruchtfleisch entfernen und in Würfel schneiden.
2. Stecken Sie das Schneidmesser in die Schüssel des Roboters. Legen Sie die Ananas, die Banane und den Zucker. Gießen Sie das Wasser und die Kokosmilch.
3. Starten Sie das Dessert P4-Programm für 8 Minuten.
4. Halten Sie den Tasten-P 5 Sekunden lang gedrückt. Warme Suppe servieren oder mit gehackter Minze kalt bestreuen.

Tipp: Servieren Sie diese Suppe mit einer Kugel Ananaseis.

ZUTATEN

1 Banane
300 g Ananas
35 cl Kokosmilch
120 g Zucker
15 cl Wasser
einige Minzblätter
(optional)



Vorbereitungszeit:
5 min.
Kochzeit:
8 min.

HÜHNERBRÜHE

(KICHERERBSEN UND HÜHNERFLEISCH)



Portionen:

4 personen



Zubehörteil:

Klinge, Teigzubehör.



ZUTATEN

330 g Erbsen aus der Dose
50 g Zwiebel
250 g weißes Huhn
80 cl Brühe Geflügel
1 Esslöffel Sonnenblumenöl
6 Basilikumblätter
Salz, Pfeffer



Vorbereitungszeit:

10 min.

Kochzeit:

35 min.

ANWEISUNGEN

1. Zwiebel schälen und in vier Hälften schneiden. In die Schüssel des Roboters das Chopper-Messer einführen.
2. Legen Sie die Zwiebel und drücken Sie die P-taste 5 Sekunden lang ununterbrochen.
3. Ersetzen Sie das Messer durch den Mischer und gießen Sie das Öl ein. Starten Sie den Langsam kochen P1 für 5 Minuten.
4. Fügen Sie am Ende des Programms die gespülten Kichererbsen hinzu und lassen Sie das abgehackte Hähnchen und das gehackte Basilikum ab.
5. Gießen Sie die Brühe, Salz, Pfeffer und starten Sie den Langsam kochen P4 für 30 Minuten.

Tipp: Hühnchen durch festen Tofu ersetzen

LINSENCREME



Portionen:
4 personen



Zubehörteil:
Klinge

ANWEISUNGEN

1. Zwiebel und Möhre schälen und in Stücke schneiden. Speck in Würfel schneiden. Stecken Sie das Schneidmesser in die
2. Schüssel des Roboters. Linsen, Speckwürfel, Zwiebeln, Karotten und den Brühwürfel hinzufügen. Salz, Pfeffer und Wasser gießen.
3. Starten Sie die Suppe P2 für 35 Minuten. Gießen Sie am Ende des Programms die flüssige Creme ein und drücken Sie die P taste 10 Sekunden lang ununterbrochen.
4. Beim Servieren mit Paprika bestreuen

ZUTATEN

150 g grüne Linsen
1 Zwiebel
1 kleine Möhre
80 g geräucherter Speck
1 Prise Paprika
1 Liter Wasser
1 Würfel Bouillon-Geflügel
10 cl flüssige Sahne
Salz, Pfeffer



Vorbereitungszeit:
5 min.
Kochzeit:
35 min.

BLUMEN- KOHLCREME



Portionen:

4 personen



Zubehörteil:

Klinge



ZUTATEN

450 g Blumenkohl
1 Kartoffel
60 cl Wasser
1 Würfel Bouillon-Geflügel
Einige Stränge Schnittlauch
Salz, Pfeffer



Vorbereitungszeit:

5 min.

Kochzeit:

35 min.

ANWEISUNGEN

1. Waschen Sie die Blumenkohlsträube. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
2. Stecken Sie das Schneidmesser in die Schüssel des Roboters. Setzen Sie Blumensträube von Blumenkohl, Kartoffelstücken, Wasser, Brühwürfel. Salz salzen, pfeffern und das Suppenprogramm P1 35 Minuten lang laufen lassen.
3. Pfeffer und servieren Sie die Sahne mit gehacktem Schnittlauch bestreut.

Tipp: Zum Servieren können Sie 1 EL flüssige Sahne hinzufügen.

MINISTRONE



Portionen:
4 personen



Zubehörteil:
Klinge

ANWEISUNGEN

1. Zwiebel schälen und in 4 Stücke schneiden. Tomaten, Zucchini waschen und Karotte schälen. Schneiden Sie das Gemüse in kleine Würfel. Brechen Sie die grünen Bohnen in kleine Stücke.
2. Setzen Sie den Messerhacker in die Schüssel des Roboters ein. Setzen Sie die Zwiebel und drücken Sie die P taste 5 Sekunden lang ununterbrochen. Ersetzen Sie das Messer durch den Mischer. Fügen Sie Gemüse und Olivenöl hinzu und lassen Sie den Langsam kochen P1 5 Minuten lang kochen. Gießen Sie die Brühe, fügen Sie das Lorbeerblatt hinzu und starten Sie den Langsam kochen P4 für 30 Minuten.
3. Am Ende des Programms fügen Sie Pasta und Kidneybohnen hinzu, die abgelassen und abgespült wurden. Anschließend lassen Sie das Programm Langsam kochen P4 10 Minuten lang kochen. Sofort servieren.

Tipp: Minestrone mit gehacktem Basilikum servieren

ZUTATEN

250 g weiße Bohnen
in Dosen
2 Tomaten
1/2 Zucchini
1 Karotte
100 g gefrorene grüne
Bohnen
1 Zwiebel
70 g Muscheln
75 cl Brühe Geflügel
1 Esslöffel Olivenöl
1 Lorbeerblatt



Vorbereitungszeit:
15 min.
Kochzeit:
45 min.

TOMATEN SUPPE



Portionen:

4 personen



Zubehörteil:

Klinge



ZUTATEN

700 g reife Tomaten
200 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
60 cl Wasser
1 Würfel Bouillongemüse
6 Scheiben Coppa
Salz Pfeffer

ANWEISUNGEN

1. Zwiebel, Knoblauchzehe und Kartoffeln schälen. Alles waschen und in Stücke schneiden.
2. Stecken Sie das Schneidmesser in die Schüssel des Roboters. Fügen Sie Gemüse und Brühwürfel hinzu und gießen Sie das Wasser ein. Salz salzen, pfeffern und die Suppe P1 38 Minuten lang laufen lassen.
3. Lassen Sie die Coppa-Scheiben am Ende des Programms auf einen mit Pergamentpapier bedeckten Teller fallen und verbringen Sie etwas unter dem Grill.
4. Servieren Sie die Suppe mit Coppa-Chips.



Vorbereitungszeit:

10 min.

Kochzeit:

38 min.

COLOMBO- FISCH



Portionen:
4 personen



Zubehörteil:
Klinge

ANWEISUNGEN

1. Die Knoblauchzehe und die Schalotte schälen und in zwei Hälften schneiden. Die Zucchini waschen und in Stücke schneiden. Paprika in Streifen schneiden. Den Kabeljau in Stücken beschreiben.
2. Stecken Sie das Schneidmesser in die Schüssel des Roboters. Legen Sie Knoblauch und Schalotte und drücken und halten Sie den P taste 5 Sekunden lang.
3. Fügen Sie die Prise Curry und Gemüse, Brühe, Kokosmilch, Pulver Colombo, Zitronensaft hinzu. Salz, Pfeffer und langsam kochen P4 lassen für 20 Minuten.
4. Fügen Sie am Ende des Programms die Fischstücke hinzu und lassen Sie den langsam kochen P4 erneut für 10 Minuten laufen. Mit gehacktem Koriander servieren.

ZUTATEN

400 g Kabeljau
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
1 Paprika
1 Zucchini
20 cl Gemüsebrühe
15 cl Kokosmilch
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Colombo-Pulver
1 Prise Curry
Salz, Pfeffer
Einige Korianderstränge



Vorbereitungszeit:
10 min.
Kochzeit:
30 min.

WÜRSTCHEN MIT LINSEN



Portionen:

4 personen



Zubehörteil:

Kneten



ZUTATEN

200 g grüne Linsen
2 Möhren
1 Zwiebel
1 Esslöffel Konzentrat-
Tomaten
3 Würste von Montbeliard
75 cl Wasser
1 Lorbeerblatt
1 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

ANWEISUNGEN

1. Karotten und Zwiebeln schälen. Schneiden Sie die Karotten und schneiden Sie die Zwiebel grob. Schneiden Sie die Würste in dicke Scheiben.
2. Setzen Sie den Mischer in die Roboterschale ein. Geben Sie Olivenöl, Würstchen und Zwiebeln und lassen Sie den Langsam kochen P1 für 2 Minuten laufen.
3. Fügen Sie am Ende des Programms die Linsen, Wasser, Karotten, Tomatenmark und Lorbeerblatt hinzu. Salz und Pfeffer und lassen Sie den Langsam kochen P4 für 45 Minuten beginnen.



Vorbereitungszeit:

5 min.

Kochzeit:

47 min.

RATATOUILLE



Portionen:

4 personen



Zubehörteil:

Klinge

ANWEISUNGEN

1. Die Zwiebel schälen und in 4 Stücke schneiden. Die Schoten Knoblauch schälen. Waschen Sie den Pfeffer und schneiden Sie das Fleisch in kleine Würfel.
2. Stecken Sie das Schneidmesser in die Schüssel des Roboters. Legen Sie Zwiebeln und Knoblauch und starten Sie das Programm P für 5 Sekunden.
3. Ersetzen Sie das Messer durch den Mischer. Fügen Sie die Pfefferwürfel und das Olivenöl hinzu und lassen Sie den Langsam kochen P1 während 10 Minuten laufen.
4. Das restliche Gemüse waschen und in große Würfel schneiden.
5. In die Schüssel geben und in der Reihenfolge Tomate, Auberginen, Zucchini, Lorbeerblatt, Thymian. Salz und Pfeffer spießen und den Langsam kochen P4 25 Minuten lang durchbohren.
6. Nach Programmende das Gerät in einem langsamen Langsam kochen P3 10 Minuten neu starten.

ZUTATEN

1/2 Aubergine
1 Paprika
1 Tomate
1/2 Zucchini
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
2 Zweige Thymian
3 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer
30 cl Wasser



Vorbereitungszeit:

10 min.

Kochzeit:

40 min.

GEKOCHTER FISH (SAFRAN)



Portionen:

4 personen



Zubehörteil:

Kneten



ZUTATEN

400 g Weißfisch (Kabeljau,
Zander, Seeteufel ...)
4 Möhren
1 Lauch
3 Kartoffeln
1 kleines Glas Weißwein
1 Teelöffel Fischfumeet
20 cl flüssige Sahne
50 cl Wasser
1 kleines Glas Wasser
1 Kapsel Safran
Salz, Pfeffer
Einige Stränge Schnittlauch

ANWEISUNGEN

1. Karotten und Kartoffeln schälen. Entfernen Sie den grünen Teil des Lauchs und die Basis und entfernen Sie dann das erste Blatt. Schneiden Sie Karotten und Lauch in Scheiben und gewürfelte Kartoffeln.
2. Setzen Sie den Mischer in die Schüssel des Roboters ein. Gießen Sie Weißwein und lassen Sie das P1-Simmerprogramm 3 Minuten laufen.
3. Wasser, Fischbrühe und Sahne hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Gemüse hinzufügen.
4. Starten Sie das P4-Simmerprogramm für 35 Minuten. Detailliere den Fisch in Würfel.
5. Fügen Sie am Ende des Programms den Safran und die Fischwürfel hinzu. Starten Sie das P4-Simmerprogramm für 10 Minuten.
6. Vor dem Servieren mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.



Vorbereitungszeit:

10 min.

Kochzeit:

48 min.

HÄHNCHEN- TAJINE



Portionen:
4 personen



Zubehörteil:
Kneten

ANWEISUNGEN

1. Die Karotten schälen, die Zucchini waschen und in Stöcke schneiden. Das Hähnchen in Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe und die Zwiebel häuten. Stecken Sie das Schneidmesser in die Schüssel des Roboters. Legen Sie den Knoblauch und die Zwiebel und lassen Sie den P taste 5 Sekunden laufen.
2. Ersetzen Sie das Messer durch den Mixer, fügen Sie dann Kümmel, Paprika und Koriander hinzu.
3. Fügen Sie das Gemüse hinzu, gießen Sie 25 cl Brühe und starten Sie den Langsam koche P1 für 10 Minuten. Fügen Sie Hühnchen, Kichererbsen und den Rest der Brühe hinzu. Starten Sie den Langsam kochen P4 35 min.
4. Tajine mit Mandelblättchen und gemeißeltem Koriander bestreuen.

ZUTATEN

400 g Hühnerweiß
1 Zucchini
250 g Möhren
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Kichererbsen gespült und abgelassen
50 g Mandelblättchen
45 cl Brühe Geflügel
1 Teelöffel pulverisierter Kreuzkümmel
1 Prise Paprika
1 Prise Koriander in Samen
Salz Pfeffer
Ein paar Blätter von Koriander gemeißelt



Vorbereitungszeit:
10 min.
Kochzeit:
45 min.

COCOTTE AUS GEMÜSE

**Portionen:**

4 personen

**Zubehörteil:**

Klinge

**ZUTATEN**

2 Rüben
100 g Selleriewurzel
2 Möhren (rot, orange,
gelb)
1 Stangensellerie
100 g Brokkoli
2 Schalotten
15 cl Hühnerbrühe
1 Zweig Thymian
Salz Pfeffer
30 g Butter leicht gesalzen

ANWEISUNGEN

1. Schalotten schälen. Karotten, Sellerie-Rave und Rüben schälen. Schneiden Sie sie in Stücke. Den Sellerie hacken und den Broccoli in kleinen Büscheln detaillieren.
2. Stecken Sie das Schneidmesser in die Schüssel des Roboters. Legen Sie die Schalotten und drücken Sie die P taste 5 Sekunden lang ununterbrochen.
3. Gießen Sie die Brühe, Gemüse, Thymian. Mit Salz und Pfeffer würzen und 35 Minuten lang P4 langsam kochen.
4. Am Ende des Programms die Butter hinzufügen und vorsichtig mischen.

**Vorbereitungszeit:**

10 min.

Kochzeit:

35 min.

QUINOA-SALAT



Portionen:
4 personen



Zubehörteil:
Klinge und Kneten

ANWEISUNGEN

1. Setzen Sie den Messerhacker in die Schüssel des Roboters ein.
2. Setzen Sie das Sesampüree, das Wasser, den Sojasauce-Essig, Salz und Pfeffer und die P taste 10 Sekunden lang gedrückt halten.
3. Gießen Sie die Sauce in einen Behälter und lassen Sie die getrockneten Tomaten fallen. Starten Sie das P programm erneut für 3 Sekunden.
4. Fügen Sie die Tomaten der Sauce hinzu und waschen Sie die Schüssel. Setzen Sie den Mischer in die Roboterschale ein. Legen Sie den Spinat und die Quinoa und gießen Sie das Wasser.
5. Starten Sie den Langsam kochen P3 für 30 Minuten.
6. Lassen Sie den Roboter am Ende des Programms 10 Minuten mit dem Deckel ruhen.
7. In einer Schüssel die Spinat-Quinoa mit den reifen Kichererbsen vermischen und die Vinaigrette abtropfen lassen. Mit gehacktem Basilikum servieren.

ZUTATEN

100 g in Blättern gefrorener Spinat
200 g Quinoa
100 g Kichererbsen aus der Dose
50 cl Wasser

Für die Soße:

6 Basilikumblätter
50 g Sesampüree
10 cl Wasser
1 Esslöffel Sojasauce
1 Esslöffel Balsamico-Essig
100 g Tomaten getrocknet
Salz, Pfeffer



Vorbereitungszeit:
15 min.
Kochzeit:
30 min.

GRÜNKOHL- SUPPE UND KASTANIEN



Portionen:

4 personen



Zubehörteil:

Klinge



ZUTATEN

1 halber Grünkohl (ca. 300 g gehackt)
200 g Kastanien in Dosen
1 Karotte
60 cl Wasser
1 Würfel Bouillon Geflügel
1 Schalotte
Salz, Pfeffer

ANWEISUNGEN

1. Den Kohl waschen und in Streifen schneiden. Die Karotte schälen und in Stücke schneiden. Schalotten schälen.
2. Stecken Sie das Schneidmesser in die Schüssel des Roboters.
3. Legen Sie den Kohl, die Karotten, die Schalotte, die Kastanien, den Brühwürfel und gießen Sie das Wasser ein.
4. Salz, Pfeffer und Suppe P1 für 25 Minuten.

Tipp: Sie können diese Suppe mit gegrilltem Speck servieren.



Vorbereitungszeit:

40 min.

Kochzeit:

25 min.

REIS UND LINSEN



Portionen:
4 personen



Zubehörteil:
Messer und
Teigzubehör

ANWEISUNGEN

1. Zwiebel schälen und in vier Hälften schneiden. Stecken Sie das Hackmesser in die Schüssel des Roboters.
2. Legen Sie die Zwiebel, die Petersilie und den Koriander und drücken Sie 5 Sekunden lang ununterbrochen den P taster.
3. Ersetzen Sie das Messer durch den Mischer. Linsen, Lorbeerblatt, Kümmel und Brühwürfel hinzufügen.
4. 30 cl Wasser einfüllen und 10 Minuten lang P1 langsam kochen lassen.
5. Fügen Sie am Ende des Programms den restlichen Reis und 50 cl Wasser hinzu und starten Sie den langsam kochen P4 für 20 Minuten.

ZUTATEN

170 g langkörniger weißer
Reis
100 g grüne Linsen
1 Zwiebel
3 Zweige Petersilie
3 Zweige Koriander
1 Lorbeerblatt
1 Würfel Hühnerbrühe
1 Prise Kreuzkümmel
80 cl Wasser
Salz, Pfeffer



Vorbereitungszeit:
5 min.
Kochzeit:
30 min.

APFELSALAT SCHELLFISCH



Portionen:

4 personen



Zubehörteil:

Dampfgarer



ZUTATEN

600 g Äpfel
400 g Schellfisch
1 Teelöffel Senf im alten Stil
1 Esslöffel Weinessig
4 Esslöffel Rapsöl
70 cl Wasser
Pfeffer
Einige Stränge Petersilie

ANWEISUNGEN

1. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, unter Wasser abspülen und in den Dampf geben.
2. Gießen Sie das Wasser in die Schüssel des Roboters bis zum maximalen Füllstand und setzen Sie den Dampf auf. Starten Sie die Suppe P1 30 Minuten. Entfernen Sie am
3. Ende des Programms die Kartoffeln und den Dampfgarer, lassen Sie das Kochwasser und fügen Sie 70 cl Wasser hinzu, fügen Sie den Schellfisch in das Schüsselwasser und kochen Sie den Fisch mit dem Langsam kochen P3 für 12 Minuten.
4. Am Ende des Programms den Schellfisch abtropfen lassen und abkühlen lassen.
5. Mischen Sie den Senf in einer Salatschüssel mit dem Essig und fügen Sie dann das Öl hinzu. Pfeffer.
6. Kartoffeln und Schellfisch sowie gehackte Petersilie dazugeben und mischen.



Vorbereitungszeit:

10 min.

Kochzeit:

42 min.

AUBERGINEN- CONFIT



Portionen:
4 personen



Zubehörteil:
Kneten

ANWEISUNGEN

1. Die Auberginen waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken.
2. Setzen Sie den Mischer in die Roboterschale ein. Legen Sie Olivenöl, Knoblauch, Auberginen, zerstoßene Tomaten, Essig, Zucker und Thymian.
3. Salz, Pfeffer und starten Sie das Programm, indem Sie P2 für 50 Minuten kochen fügen.
4. Sie am Ende des Programms die Oliven, Kapern und Giebel hinzu. Mischen und abkühlen lassen.
5. Wenn das Auberginen-Confit kalt ist, servieren Sie es mit Rucola oder Toastscheiben. Mit einem Netz von Olivenöl gießen und genießen.

ZUTATEN

2 kleine Auberginen (oder eine große)
1 Knoblauchzehe
200 g Tomaten aus der Dose zerkleinert
1 Zweig Thymian
1 Teelöffel Kapern
10 entsteinte schwarze Oliven
v2 Esslöffel Pinienkerne
3 Handvoll Rukete
1 Teelöffel Zucker
1 Esslöffel Balsamico-Essig
3 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer



Vorbereitungszeit:
10 min.
Kochzeit:
50 min.

CAKE FETA ET OLIVES



Portionen:

6 personen



Zubehörteil:

Klinge



ZUTATEN

200 g Mehl
3 Eier
10 cl Milch
10 cl Olivenöl
1 Packung Trockenhefe
150 g Feta
100 g grüne Oliven
entsteint
1 Prise getrockneter
Thymian
1 Stück Butter
Pfeffer

ANWEISUNGEN

1. Ofen auf 180 ° C vorheizen. Den Feta in Würfel schneiden und die Oliven in Stücke schneiden.
2. Setzen Sie den Messerkneteter / Brecher in die Schüssel des Roboters ein. Mehl, Eier, Hefe, Milch und Olivenöl einfüllen.
3. Fügen Sie den Thymian und den Pfeffer hinzu und starten Sie das Dessert P1-Programm für 5 minutes.
4. Oliven und Feta falten und mit einem Holzlöffel vorsichtig mischen.
5. Butter eine Kuchenform und gießen Sie die Mischung. Backen Sie ca. 45 Minuten.



Vorbereitungszeit:

5 min.

Kochzeit:

45 min.

GRIEBPUDDING MIT ROSINEN



Portionen:
6 personen



Zubehörteil:
Schmetterling

ANWEISUNGEN

1. Setzen Sie den Schläger in die Schüssel des Roboters ein. Gießen Sie die Milch, fügen Sie dann den Grieß, den Zucker und die Vanille hinzu.
2. Starten Sie das Dessert P3-Programm für 15 Minuten.
3. Am Ende des Programms 10 Minuten stehen lassen und die Mischung in Auflaufförmchen gießen. Post Rosinen, mischen und warm oder kalt servieren.

ZUTATEN

100 g feiner Grieß
70 cl Milch
70 g Zucker
1 Teelöffel flüssige Vanille
50 g Rosinen



Vorbereitungszeit:

5 min.

Kochzeit:

15 min.

Stehen lassen 10 min.

APFELSAUCE UND BIRNEN



Portionen:

4 personen



Zubehörteil:

Klinge



ZUTATEN

500 g Birnen
500 g Äpfel
1 Beutel Vanillezucker
2 Esslöffel Zitronensaft
1 Löffel Honigkaffee



Vorbereitungszeit:

10 min.

Kochzeit:

20 min.

ANWEISUNGEN

1. Äpfel und Birnen schälen. Entfernen Sie die Störungen und schneiden Sie sie in Stücke.
2. Setzen Sie das Schneidmesser in die Schüssel des Roboters. Setzen Sie die Früchte, den Vanillezucker, den Zitronensaft und den Honig.
3. Starten Sie das Dessert P4-Programm für 20 Minuten.
4. Halten Sie die P taste am Ende des Garvorgangs 10 Sekunden lang gedrückt. Vor dem Abschmecken abkühlen lassen.

APRIKOSEN- KOMPOTT VANILLE



Portionen:
4 personen



Zubehörteil:
Klinge

ANWEISUNGEN

1. Die Aprikosen waschen und in die Grube werfen. Schneiden Sie sie in Teile.
2. Die Vanilleschote halbieren. In die Schüssel des Roboters das Schneidmesser einführen.
3. Setzen Sie die Aprikosen, die Vanille, den Honig und den Zitronensaft ein.
4. Starten Sie das Dessert P4-Programm für 25 Minuten.
5. Vor dem Essen abkühlen lassen.

ZUTATEN

700 g Aprikosen
1 Vanilleschote
3 Suppenlöffel Honig
1 Esslöffel Zitronensaft



Vorbereitungszeit:
5 min.
Kochzeit:
25 min.

CLAFOUTIS MIT APRIKOSEN



Portionen:

4 personen



Zubehörteil:

Teigzubehör



ZUTATEN

6 Aprikosen
3 Eier
70 g Mehl + 1 Löffel Kaffee
für die Form
30 g Haselnusspulver
30 cl Milch 30 g zerlassene
Butter + 1 Haselnuss für die
Form
120 g brauner Zucker
1 Beutel Vanillezucker



Vorbereitungszeit:

10 min.

Kochzeit:

30 min.

ANWEISUNGEN

1. Die Aprikosen waschen, die Knochen entfernen und in 4 Stücke schneiden. Ofen auf 180°C vorheizen.
2. In die Schüssel des Roboters den Rührer einsetzen.
3. Legen Sie die Eier und den braunen Zucker und lassen Sie das Programm P5 Mix für 3 Minute laufen.
4. Fügen Sie das Pulver von Haselnüssen, Mehl, geschmolzener Butter und Milch hinzu. Starten Sie das Dessert P1-Programm für 3 Minutes.
5. Butter und Mehl eine Gratinform.
6. Den Teig in die Form gießen und die Aprikosen fallen lassen.
7. Mit Vanillezucker bestreuen und 30 Minuten backen, bis die Clafoutis gut gebräunt ist. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Tip: Sie können Dosenaprikosen verwenden.

MANGO PANNA COTTA



Portionen:
4 personen



Zubehörteil:
Klinge und
Schmetterling

ANWEISUNGEN

1. In die Roboterschüssel mit dem Messerhacker die Mango, den Löffel Zucker und Wasser geben.
2. Halten Sie die P taste 10 Sekunden lang gedrückt.
3. Starten Sie das Programm Langsam kochen P2 für 10 Minuten.
4. In einen Behälter gießen und abkühlen lassen. Tränken Sie die Gelatineblätter in einem Behälter mit kaltem Wasser.
5. Setzen Sie den Schläger in die Schüssel des Roboters ein. Gießen Sie die Sahne, Milch, Zucker und Vanilleschote in zwei Hälften. Starten Sie das
6. Programm dessert P3 für 10 Minuten.
7. Nehmen Sie am Ende des Programms die Vanille heraus, geben Sie die entwässerte Gelatine hinzu und halten Sie die P taste 10 Sekunden lang gedrückt.
8. Die Sahne in Auflaufförmchen gießen, zudecken und mindestens 8 Stunden im Kühlschrank aufbewahren. Panna Cotta mit Mango-Coulis servieren.

Tip: Verwenden Sie alle Fugen (eingefroren).

ZUTATEN

300 g gefrorene Mango
3 Blatt Gelatine
10 cl Wasser
40 cl flüssige Sahne
10 cl Vollmilch
1 Esslöffel + 40 g Zucker
1 Vanilleschote



Vorbereitungszeit:
10 min.
Kochzeit:
20 min.
Stehen lassen 8 h.

SCHOKOLADEN- FONDUE



Portionen:

4 personen



Zubehörteil:

Teigzubehör



ZUTATEN

200 g dunkle Schokolade
15 cl flüssige Sahne
1 halbe Ananas
1 Kiwi
1 Banane
200 g Erdbeeren

ANWEISUNGEN

1. Schälen und schneiden Sie die Ananas, die Kiwi und die Banane an großen Stellen. Die Erdbeeren abseihen.
2. Setzen Sie den Mischer in die Schüssel des Roboters ein. Die gebrochene Schokolade mit der flüssigen Sahne in Stücke schneiden und das Dessert-P2-Programm 5 Minuten lang ausführen.
3. Am Ende des Programms die geschmolzene Schokolade in eine Schüssel geben und mit den Früchten servieren.

Tip: Sie können beliebige Früchte verwenden, aber auch Marshmallows, Nougat...



Vorbereitungszeit:

5 min.

Kochzeit:

5 min.

PFANNKUCHEN MIT KAROTTEN



Portionen:
4 personen



Zubehörteil:
Knetzubehör

ANWEISUNGEN

1. Setzen Sie den Messerkneteter / Brecher in die Schüssel des Roboters ein. Legen Sie das Mehl, die Eier, den Zucker und den Möhrensaft.
2. Starten Sie das P1-Dessertprogramm für 3 Minuten. Eine Pfannkuchenpfanne erhitzen und leicht einölen.
3. Gießen Sie eine Kelle Teig und verteilen Sie es auf der ganzen Pfanne. Kochen Sie für 1 bis 2 Minuten pro Seite.
4. Wiederholen, bis der Teig fertig ist.
5. Servieren Sie die Pfannkuchen mit Hüttenkäse und Honig.

ZUTATEN

330 g Mehl
50 g Zucker
4 Eier
50 cl Karottensaft
100 g Honig
200 g Hüttenkäse
Pflanzenöl



Vorbereitungszeit:
5 min.
Kochzeit:
10 min.

JOGHURT- KUCHEN



Portionen:

6 personen



Zubehörteil:

Knetzubehör



ZUTATEN

1 Joghurt
3 Gläser Mehljoghurt
2 Gläser Zuckerjoghurt
1 halber Topf Pflanzenöl
3 Eier
1 Beutel Hefe



Vorbereitungszeit:

5 min.

Kochzeit:

40 min.

ANWEISUNGEN

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Eine wegwerfbare Form oder eine Kuchenform mit Butter bestreichen.
2. Setzen Sie den Messerkneter / Brecher in die Schüssel des Roboters ein. Joghurt, Mehl, Zucker, Öl, Hefe und Eier dazugeben.
3. Starten Sie das P1-Dessertprogramm für 2 Minuten.
4. Den Teig in die Form geben und ca. 40 Minuten backen.

Tipp: Vanille-Extrakt oder Zitronenschale oder Orange in den Kuchenteig geben.

BANANEN MUFFINS



Portionen:
6 muffins



Zubehörteil:
Klinge oder
Knetzubehör

ANWEISUNGEN

1. Ofen auf 180 ° C vorheizen. Stecken Sie in die Roboterschüssel das Messer / Brechermesser.
2. Legen Sie die Eier, den Zucker, die Milch, die geschmolzene Butter und die Banane in Stücke.
3. Starten Sie das Dessert P1-Programm für 3 Minuten.
4. Fügen Sie das Mehl und die Hefe hinzu und starten Sie das Programm-Dessert P1 für 30 Sekunden erneut.
5. Die Masse in die Muffinwannen gießen und 10 bis 12 Minuten backen

ZUTATEN

200 g Mehl
80 g Zucker
2 Eier
6 cl Milch
50 g geschmolzene Butter
1 Beutel Backpulver
1 Banane



Vorbereitungszeit:
5 min.
Kochzeit:
12 min.

PFANN- KUCHENTEIG



Portionen:

8 Pfannkuchen



Zubehörteil:

Knetzubehör



ZUTATEN

180 g Mehl
20 g Zucker
20 cl Milch
1 Teelöffel Backpulver
1 Ei
30 g Sonnenblumenöl
1 Prise Salz

ANWEISUNGEN

1. Setzen Sie den Messerknetter / Brecher in die Schüssel des Roboters ein.
2. Mehl, Hefe, Salz, Zucker und Ei dazugeben.
3. Gießen Sie Milch und Öl ein und lassen Sie das Programm-Dessert P1 für 3 Minuten lang laufen.
4. Pfannkuchenpfanne oder Pfanne erhitzen und leicht einölen.
5. Wenn es heiß ist, gießen Sie eine kleine Kelle Teig ein.
6. Lassen Sie es 1 bis 2 Minuten pro Seite kochen. Wiederholen Sie den Vorgang bis zum Ende des Teigs.

Tip: Pfannkuchen mit Ahornsirup servieren.



Vorbereitungszeit:

5 min.

Kochzeit:

15 min.

LEICHTE WAFFELN



Portionen:
4 personen



Zubehörteil:
Knetzubehör

ANWEISUNGEN

1. Setzen Sie den Messerknetter / Brecher in die Schüssel des Roboters ein.
2. Mehl, Hefe, Zucker Vanille, Zucker, Eier und Salz hinzufügen.
3. Gießen Sie die Milch und die geschmolzene Butter und lassen Sie das Dessert P1 3 Minuten laufen.
4. Erwärmen Sie das Waffeleisen und die Butter leicht.
5. Wenn es heiß ist, gießen Sie eine Pfanne Teig in jeden Aufdruck.
6. Kochen Sie einige Minuten, bis sie gut vergoldet sind.
7. Wiederholen Sie den Vorgang mit dem restlichen Teig.

Tipp: Lassen Sie den Teig 2-3 Tage im Kühlschrank. Waffeln mit Puderzucker, Schlagsahne, Marmelade spritzen ...

ZUTATEN

250 g Mehl
1 Beutel Backpulver
1 Beutel Vanillezucker
20 g Zucker
2 Eier
40 cl Milch
1 Prise Salz
50 g Butter geschmolzen



Vorbereitungszeit:
5 min.
Kochzeit:
10 min.

CREME- PASTEN



Portionen:

6 personen



Zubehörteil:

Schmetterling



ZUTATEN

2 Blätterteiggebäck
200 g Zucker
4 Eigelb
1 ganzes Ei
50 cl Milch
2 Esslöffel spülen
1 Prise Vanille in Pulverform
1 Stück Butter (für die
Form)
Puderzucker

ANWEISUNGEN

1. Setzen Sie den Schläger in die Schüssel des Roboters ein. Geben Sie den Zucker, das Eigelb, das ganze Ei, das Mehl und die Vanille.
2. Gießen Sie die Milch ein und beginnen Sie 15 Minuten mit dem Dessert P3.
3. Ofen auf 210°C vorheizen. Butter und Mehl in kleine Muffinform legen und mit Blätterteig füllen.
4. Gießen Sie einen guten Esslöffel in jede Form und backen Sie ihn etwa 12 Minuten lang, bis er gut vergoldet ist.
5. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.



Vorbereitungszeit:

10 min.

Kochzeit:

27 min.

KEKSE MIT NÜSSEN



Portionen:
6 personen



Zubehörteil:
Knetzubehör

ANWEISUNGEN

1. Setzen Sie den Messerknetter / Brecher in die Schüssel des Roboters ein.
2. Setzen Sie die Nüsse ein und lassen Sie das P programm 5 Sekunden laufen.
3. Reserviere die Nüsse. In die mit dem Messerknetter / Brecher ausgerüstete Schüssel geben Sie braunen Zucker, Mehl, Hefe, Butter und das Ei.
4. Starten Sie das Dessert P1 für 3 Minuten. Fügen Sie am Ende des Programms die Nüsse und Schokoladensplitter hinzu und drücken Sie 5 Sekunden lang die P taste.
5. Die Zubereitung 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahren. Am Ende dieser Zeit den Ofen auf 170°C vorheizen.
6. Teigkugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
7. 10 bis 12 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.
8. Wiederholen, bis der Teig weg ist.

ZUTATEN

180 g Mehl
120 g brauner Zucker
1 Ei
120 g weiche Butter
1 Beutel Backpulver
1 Prise Salz
50 g schokolade in nuggets
50 g Nüsse



Vorbereitungszeit:

10 min.

Kochzeit:

12 min.

Stehen Lassen 1 stunde.

GERIFFELT



Portionen:

6 personen



Zubehörteil:

Klinge



ZUTATEN

220 g Zucker

120 g Mehl

60 g Butter

50 cl Milch

1 Prise Vanille in Pulverform

2 ganze Eier

2 Eigelb

ANWEISUNGEN

1. Setzen Sie den Schläger in die Schüssel des Roboters ein. Gießen Sie die Milch und fügen Sie die Vanille hinzu.
2. Starten Sie das Dessert P3-Programm während 10 Minuten.
3. Gießen Sie am Ende des Programms warme Milch in einen Behälter und fügen Sie die in Würfel geschnittene Butter hinzu, so dass sie schmilzt.
4. Setzen Sie den Knetler / Brecher ein und geben Sie das Mehl, den Zucker, das Eigelb und die ganzen Eier.
5. Starten Sie das Dessert P1-Programm für 2 Minuten.
6. Fügen Sie die Milchmischung / Butter in den Roboter hinzu. Starten Sie das Dessert P1-Programm für 1 Minute neu.
7. Den Teig mindestens 3 Stunden im Kühlschrank aufbewahren. Ofen auf 220°C vorheizen.
8. Den Teig in geriffelte Formen geben und 10 Minuten backen. Senken Sie die Ofentemperatur auf 160 °C und kochen Sie 40 Minuten lang weiter. Vor dem Essen abkühlen lassen.



Vorbereitungszeit:

10 min.

Kochzeit:

50 min.

Stehen Lassen 3 stunde.

MINIBONDS



Portionen:
4 personen



Zubehörteil:
Knetzubehör

ANWEISUNGEN

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Setzen Sie das Messer / Brecher in die Roboterschale ein.
2. Mehl, Zucker, Haselnusspulver, Eiweiß und zerlassene Butter hinzufügen.
3. Starten Sie das P1-Dessertprogramm für 3 Minuten.
4. Gießen Sie die Mischung in Formen und backen Sie 10 bis 12 Minuten.

ZUTATEN

90 g Zucker
25 g Mehl
50 g Haselnusspulver
2 Eiweiß
60 g geschmolzene Butter



Vorbereitungszeit:
5 min.
Kochzeit:
10 min.

ERDBEER- VANILLE- MILCHSHAKE



Portionen:

2 personen



Zubehörteil:

Klinge



ZUTATEN

250 g Erdbeeren
1 Banane
4 Kugeln Vanilleeis
20 cl Milch
1 Beutel Vanillezucker

ANWEISUNGEN

1. Die Erdbeeren waschen, in Stücke schneiden. Banane schälen und schneiden.
2. Stecken Sie das Schneidmesser in die Schüssel des Roboters. Legen Sie die Erdbeeren, die
3. Banane, das Eis, die Milch und den Zucker. Starten Sie das P6-Mixprogramm für 1 Minute.
4. Drücken Sie die P taste 5 Sekunden lang ununterbrochen. Sofort servieren.



Vorbereitungszeit:

5 min.

HEIßE SCHOKOLADE



Portionen:
4 personen



Zubehörteil:
Schmetterling

ANWEISUNGEN

1. Setzen Sie den Schläger in die Schüssel des Roboters ein. Die in Stücke gebrochene Schokolade, die Milch, die Sahne und den Vanillezucker geben.
2. Starten Sie das P3-Dessertprogramm für 10 Minuten.
3. Halten Sie die P taste 5 Sekunden lang gedrückt. Sofort servieren

ZUTATEN

100 g dunkle Schokolade
40 cl Milch
10 cl flüssige Sahne
1 Beutel Vanillezucker



Vorbereitungszeit:
5 min.
Kochzeit:
10 min.

ZUPPA DI VERDURE LISCE



Porzioni:

4 persone



Accessorio:

Lama



INGREDIENTI

1 cipolla
1 porro
1 grande mela
1 carota
1 rapa
1 cubetto di brodo di pollo
80 cl di acqua
Sale, pepe

ISTRUZIONI

1. Sbucciare la cipolla, la carota, la patata e la rapa. Rimuovere la parte verde del porro e rimuovere la prima foglia.
2. Tagliare tutte le verdure a pezzi e lavarle bene. Nella ciotola del robot, inserire il coltello chopper.
3. Mettere tutte le verdure con il brodo di pollo, salare e pepare, quindi versare l'acqua. Avviare la zuppa P2 durante 35 minuti.

Suggerimento: puoi usare altre verdure (zucchine, pomodori, melanzane ...), devi avere circa 600 g di pezzi di verdura. Puoi servire la zuppa con alcuni crostini.



Tempo di preparazione:

15 min.

Tempo di cottura:

35 min.

ZUPPA CALDA

(LATE DI COCCO
CON ANANAS)

**Porzioni:**

4 persone

**Accessorio:**

Lama

ISTRUZIONI

1. Sbucciare la banana e tagliarla a fette grandi. Preparare l'ananas: togliere la polpa e tagliarla a cubetti.
2. Nella ciotola del robot, inserire il coltello da taglio. Mettere l'ananas, la banana e lo zucchero. Versare l'acqua e il latte di cocco.
3. Avviare il programma Dessert P4 per 8 minuti.
4. Premere e tenere premuto il tasto P per 5 secondi. Servire una zuppa calda o fredda cosparsa di menta tritata.

Suggerimento: servite questa zuppa con una pallina di gelato all'ananas.

INGREDIENTI

1 banana
300 g di ananas
35 cl di latte di cocco
120 g di zucchero
15 cl di acqua
alcune foglie di menta
(facoltativo)

**Tempo di preparazione:**

5 min.

Tempo di cottura:

8 min.

BRODO DI POLLO (CECI E POLLO)



Porzioni:

4 persone



Accessorio:

Lama



INGREDIENTI

330 g di piselli in scatola
50 g di cipolla
250 g di pollo bianco
80 cl di brodo di pollo
1 cucchiaino di olio di semi di girasole
6 foglie di basilico
Sale, pepe



Tempo di preparazione:

10 min.

Tempo di cottura:

35 min.

ISTRUZIONI

1. Sbucciare la cipolla e tagliarla in quattro. Nella ciotola del robot, inserire il coltello chopper.
2. Mettere la cipolla e premere continuamente il pulsante P per 5 secondi.
3. Sostituire il coltello con il mixer e versare l'olio. Avviare lo Cottura lenta P1 per 5 minuti.
4. Alla fine del programma, aggiungere i ceci sciacquati e il pollo scolpito, tritato e il basilico tritato.
5. Versare il brodo, salare, pepare e avviare lo Cottura lenta P4 per 30 minuti.

Suggerimento: sostituire il pollo con tofu solido

CREMA DI LENTICCHIE



Porzioni:

4 persone



Accessorio:

Lama

ISTRUZIONI

1. Sbucciare la cipolla e la carota e tagliarla a pezzi. Tagliare la pancetta a cubetti.
2. Nella ciotola del robot, inserire il coltello da taglio. Aggiungere le lenticchie, la pancetta a cubetti, la cipolla, la carota e il cubetto di brodo. Salate, pepate e versate l'acqua.
3. Avviare Zuppa P2 per 35 minuti. Alla fine del programma, versare la crema liquida e premere continuamente sul pulsante P per 10 secondi.
4. Cospargere con la paprika durante il servizio.

INGREDIENTI

150 g di lenticchie verdi
1 cipolla
1 piccola carota
80 g di pancetta affumicata
1 pizzico di paprika
1 litro di acqua
1 cubetto di pollame da brodo
10 cl di crema liquida
Sale, pepe



Tempo di preparazione:

5 min.

Tempo di cottura:

35 min.

CREMA CAVOLFIORE



Porzioni:

4 persone



Accessorio:

Lama



INGREDIENTI

450 g di cavolfiore
1 patata
60 cl di acqua
1 cubetto di pollame da brodo
Alcuni ciuffetti di erba cipollina
Sale, pepe

ISTRUZIONI

1. Lavare i mazzi di cavolfiore. Sbucciare e tagliare le patate a pezzi.
2. Nella ciotola del robot, inserire il coltello da taglio. Metti mazzi di cavolfiore, pezzi di patate, acqua, cubetto di brodo. Salate, pepate e eseguite il programma di zuppa P1 per 35 minuti.
3. Pepe e servire la crema cosparsa di erba cipollina tritata.

Suggerimento: puoi aggiungere crema liquida al momento di servire.



Tempo di preparazione:

5 min.

Tempo di cottura:

35 min.

MINISTRONE



Porzioni:

4 persone



Accessorio:

Lama

ISTRUZIONI

1. Sbucciare la cipolla e tagliarla a 4. Lavare i pomodori, le zucchine e sbucciare la carota. Tagliare le verdure a dadi piccoli. Rompi i fagiolini in parti di piccoli pezzi.
2. Nella ciotola del robot, inserire il coltello chopper. Metti la cipolla e premi continuamente sul pulsante P per 5 secondi.
3. Sostituire il coltello con il mixer. Aggiungere le verdure e l'olio d'oliva e avviare la cottura lenta P1 per 5 minuti.
4. Versare il brodo, aggiungere l'alloro e iniziare la cottura lenta P4 per 30 minuti.
5. Alla fine del programma, aggiungere pasta e fagioli nani scolati e sciacquati, quindi eseguire il programma bollito P4 per 10 minuti. Servire immediatamente.

Suggerimento: servire il minestrone con basilico tritato.

INGREDIENTI

250 g di fagioli bianchi in scatola
2 pomodori
1/2 zucchino
1 carota
100 g di fagiolini surgelati
1 cipolla
70 g di conchiglie
75 cl di brodo di pollo
1 cucchiaino di olio d'oliva
1 foglio di alloro



Tempo di preparazione:

15 min.

Tempo di cottura:

45 min.

ZUPPA DI POMODORO



Porzioni:

4 persone



Accessorio:

Lama



INGREDIENTI

700 g di pomodori maturi
200 g di patate
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
60 cl di acqua
1 cubetto di verdure di
brodo
6 fette di coppa
Sale, pepe

ISTRUZIONI

1. Sbucciare la cipolla, lo spicchio d'aglio e le patate. Lavare e tagliare tutte le verdure a pezzi.
2. Nella ciotola del robot, inserire il coltello da taglio. Aggiungere le verdure, il cubetto da brodo e versare l'acqua. Salate, pepate e condite la zuppa P1 per 38 minuti.
3. Alla fine del programma, far cadere le fette di coppa su un piatto coperto con carta da forno e passare alcuni minuti sotto la griglia del forno.
4. Servire la zuppa accompagnata da coppe chips.



Tempo di preparazione:

10 min.

Tempo di cottura:

38 min.

PESCE COLOMBO



Porzioni:
4 persone



Accessorio:
Lama

ISTRUZIONI

1. Sbucciare lo spicchio d'aglio e lo scalogno e poi tagliarlo in due. Lavare le zucchine e tagliarle a pezzi. Tagliare il peperone a listarelle. Dettaglio il merluzzo in pezzi.
2. Nella ciotola del robot, inserire il coltello da taglio. Metti l'aglio e lo scalogno e premi e mantieni il P per 5 secondi.
3. Aggiungere il pizzico di curry e verdure, brodo, latte di cocco, polvere di Colombo, succo di limone. Salare, pepare e lanciare cottura lenta P4 per 20 minuti.
4. Alla fine del programma, aggiungi i pezzi di pesce e avvia di nuovo cottura lenta P4 per 10 minuti. Servire con coriandolo tritato.

INGREDIENTI

400 g di cod
1 spicchio d'aglio
1 scalogno
1 peperone rosso
1 zuccina
20 cl di brodo vegetale
15 cl di latte di cocco
2 cucchiaini di succo di limone
2 cucchiaini di polvere di colombo
1 pizzico di curry
Sale, pepe
Alcuni filamenti di coriandolo



Tempo di preparazione:
10 min.
Tempo di cottura:
30 min.

SALSICCE CON LENTICCHIE



Porzioni:

4 persone



Accessorio:

Impastare



INGREDIENTI

200 g di lenticchie verdi
2 carote
1 cipolla
1 cucchiaino di concentrato
di pomodoro
3 salsicce di Montbeliard
75 cl di acqua
1 foglia di alloro
1 cucchiaino di olio d'oliva
Sale, pepe

ISTRUZIONI

1. Descasque as cenouras e a cebola. Fatie as cenouras e corte a cebola mais ou menos. Corte as salsichas em fatias grossas.
2. Na tigela do robô, insira o misturador. Coloque azeite, salsichas, cebola e cozinhe lentamente a cottura lenta P4 por 2 minutos.
3. No final do programa, adicione as lentes, água, cenoura, tomate e louro. Sal e pimenta e inicie a cottura lenta P4 durante 45 minutos.



Tempo di preparazione:

5 min.

Tempo di cottura:

47 min.

RATATOUILLE

**Porzioni:**

4 persone

**Accessorio:**

Lama

ISTRUZIONI

1. Sbucciare la cipolla e tagliarla a 4. Sbucciare i baccelli all'aglio. Lavare il peperone e tagliare la polpa a cubetti.
2. Nella ciotola del robot, inserire il coltello da taglio. Mettere la cipolla e l'aglio e avvia il programma P per 5 secondi.
3. Sostituisci il coltello con il mixer. aggiungere i cubetti di peperoni e l'olio d'oliva, quindi eseguire la cottura lenta P1 per 10 minuti.
4. Lavare le verdure rimanenti e tagliarle a dadi grandi.
5. Mettere nella ciotola e in ordine, pomodori, melanzane, zucchine, alloro, timo. Sale e pepe e lanciare cottura lenta P4 per 25 minuti.
6. Entro la fine del programma, riavviare il dispositivo in cottura lenta P3 per 10 minuti.

INGREDIENTI

1/2 melanzana
1 peperone rosso
1 pomodoro
1/2 zucchini
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
1 foglia di alloro
2 rametti di timo
3 cucchiaini di olio d'oliva
Sale, pepe
30 cl di acqua

**Tempo di preparazione:**

10 min.

Tempo di cottura:

40 min.

PESCE STUFATO (ZAFFERANO)



Porzioni:

4 persone



Accessorio:

Impastare



INGREDIENTI

400 g di pesce bianco
(merluzzo, luccio, perca,
rana pescatrice ...)
4 carote
1 porro
3 patate
1 bicchiere piccolo di vino
bianco
1 cucchiaino di fumet di
pesce
20 cl di crema liquida
50 cl di acqua
1 cialda di zafferano
Sale, pepe
Alcuni ciuffetti di erba
cipollina



Tempo di preparazione:

10 min.

Tempo di cottura:

48 min.

ISTRUZIONI

1. Sbucciare le carote e le patate. Rimuovere la parte verde del porro e la base, quindi rimuovere il primo foglio. Tagliare le carote e il porro a fette e patate a cubetti.
2. Nella ciotola del robot, inserire il mixer. Versalo vino bianco e avvia il programma di sobbollizione P1 per 3 minuti.
3. Aggiungere l'acqua, il brodo di pesce e la panna. Condire con sale e pepe e aggiungere le verdure.
4. Avviare il programma con P4 per 35 minuti. Dettagli il pesce a cubetti.
5. Alla fine del programma, aggiungi lo zafferano e i cubetti di pesce. Avviare il programma simmer P4 per 10 minuti.
6. Cospargere con erba cipollina tritata prima di servire.

TAGINE DI POLLO



Porzioni:
4 persone



Accessorio:
Lama e impastare

ISTRUZIONI

1. Sbucciare le carote e lavare le zucchine e tagliatele a bastoncini. Tagliare il pollo a pezzi. Pelare lo spicchio d'aglio e la cipolla. Nella
2. ciotola del robot, inserire il coltello da taglio. Mettete l'aglio e la cipolla ed eseguire il P per 5 secondi.
3. Sostituire il coltello con il frullatore e aggiungere il cumino, la paprika e il coriandolo.
4. Aggiungere le verdure, quindi versare 25 cl di brodo e avviare la cottura lenta P1 per 10 minuti. Aggiungere pollo, ceci e il resto del brodo. Avviare la cottura lenta P4 35 min.
5. Servire tajine cosparsi di mandorle a scaglie e coriandolo cesellato.

INGREDIENTI

400 g di pollo bianco
1 zucchina
250 g di carote
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
200 g di ceci lavati e sciacquati
50 g di mandorle scheggiate
45 cl di brodo di pollo
1 cucchiaino di cumino in polvere
1 pizzico di paprika
1 pizzico di coriandolo in semi
Sale, pepe
Alcune foglie di coriandolo cesellate



Tempo di preparazione:
10 min.
Tempo di cottura:
45 min.

COCOTTE DI VERDURE



Porzioni:

4 persone



Accessorio:

Lama



INGREDIENTI

2 rape
100 g di radice di sedano
2 carote (rosse, arancioni,
gialle)
1 gambo di sedano
100 g di broccoli
2 scalogni
15 cl di brodo di pollo
1 ramo di timo
Sale, pepe
30 g di burro leggermente
salato

ISTRUZIONI

1. Sbucciare gli scalogni. Pelare le carote, il sedano rave e le rape. Tagliarli a pezzi. Tritare il sedano e dettagliare i broccoli in piccoli mazzi.
2. Nella ciotola del robot, inserire il coltello da taglio. Mettere gli scalogni e premere continuamente sul pulsante P per 5 secondi.
3. Versare il brodo, le verdure, il timo. Condire con sale e pepe e iniziare a Cottura lenta P4 per 35 minuti.
4. Alla fine del programma, aggiungi il burro e mescola delicatamente.



Tempo di preparazione:

10 min.

Tempo di cottura:

35 min.

INSALATA DI QUINOA



Porzioni:
4 persone



Accessorio:
Impastare

ISTRUZIONI

1. Nella ciotola del robot, inserire il coltello chopper.
2. Metti la purea di sesamo, l'acqua, l'aceto di salsa di soia. Salate e pepate e premete continuamente il pulsante P per 10 secondi.
3. Versare la salsa in un contenitore e far cadere i pomodori secchi. Avviare nuovamente il programma P per 3 secondi.
4. Aggiungere i pomodori alla salsa e lavare la ciotola. Inserire il mixer nella ciotola del robot. Mettere gli spinaci, la quinoa e versare l'acqua.
5. Avviare il Cottura lenta P3 per 30 minuti.
6. Alla fine del programma, lascia riposare il robot con il coperchio per 10 minuti.
7. In una ciotola, mescolare la quinoa di spinaci con i ceci maturi e scolati e la marinata vinaigrette. Servire con basilico tritato.

INGREDIENTI

100 g di spinaci congelati
in fogli
200 g di quinoa
100 g di ceci in scatola
50 cl di acqua

Per la salsa:

6 foglie di basilico
50 g di purea di sesamo
10 cl di acqua
1 cucchiaino di salsa di soia
1 cucchiaino di aceto
balsamico
100 g di pomodori essiccati
Sale, pepe



Tempo di preparazione:
15 min.
Tempo di cottura:
30 min.

ZUPPA DI CAVOLO VERDE E CASTAGNE



Porzioni:

4 persone



Accessorio:

Lama



INGREDIENTI

1 cavolo mezzo verde (circa
300 g di carne tritata)
200 g di castagne in
scatola
1 carota
60 cl di acqua
1 cubetto di brodo di pollo
1 scalogno
Sale, pepe

ISTRUZIONI

1. Lavare e tagliare il cavolo a listarelle. Sbucciare e tagliare la carota a pezzi. Sbucciare gli scalogni.
2. Nella ciotola del robot, inserire il coltello da taglio.
3. Mettere il cavolo, le carote, lo scalogno, le castagne, il cubetto di brodo e versare l'acqua.
4. Salate, pepate e lanciate il programma minestra P1 per 25 minuti.

Suggerimento: puoi servire questa zuppa con pancetta alla griglia.



Tempo di preparazione:

40 min.

Tempo di cottura:

25 min.

RISO E LENTICCHIE

**Porzioni:**

4 persone

**Accessorio:**

Per la lama e la pasta.

ISTRUZIONI

1. Sbucciare la cipolla e tagliarla in quattro. Nella ciotola del robot, inserire il coltello chopper.
2. Mettere la cipolla, il prezzemolo e il coriandolo e premere continuamente sul pulsante P per 5 secondi.
3. Sostituire il coltello con il mixer. Aggiungere le lenticchie, l'alloro, il cumino e il cubo del brodo.
4. Versare 30 cl di acqua e avviare la cottura lenta P1 per 10 minuti.
5. Alla fine del programma, aggiungere il riso rimanente e 50 cl di acqua, quindi avviare la cottura lenta P4 per 20 minuti.

INGREDIENTI

170 g di riso bianco a grana lunga
100 g di lenticchie verdi
1 cipolla
3 rametti di prezzemolo
3 rametti di coriandolo
1 foglia di alloro
1 cubetto di brodo di pollo
1 pizzico di cumino
80 cl di acqua
Sale, pepe

**Tempo di preparazione:**

5 min.

Tempo di cottura:

30 min.

INSALATA DI MELE EGLEFINO



Porzioni:

4 persone



Accessorio:

Piroscafo



INGREDIENTI

600 g di mele
400 g di eglefino
1 cucchiaino di senape
vecchio stile
1 cucchiaio di aceto di vino
4 cucchiari di olio di colza
Pepe
70 cl di acqua
Pepe
Alcuni filamenti prezzemolo

ISTRUZIONI

1. Sbucciare le patate, tagliarle a dadi poi sciacquare con acqua, metterli nel vapore.
2. Versare l'acqua nella ciotola del robot fino al livello massimo e posizionare il vapore, avviare la zuppa P1 30 minuti.
3. Alla fine del programma, togliere le patate e il piroscrafo, mantenere l'acqua di cottura e aggiungere 70 cl di acqua, aggiungere l'eglefino nell'acqua della ciotola e cuocere il pesce con Cottura lenta P3 per 12 minuti.
4. Alla fine del programma, scolate l'eglefino e lasciate raffreddare.
5. In un'insalatiera, mescola la senape con l'aceto, quindi aggiungi l'olio. Pepe.
6. Aggiungere le patate e l'eglefino, nonché il prezzemolo tritato e mescolare.



Tempo di preparazione:

10 min.

Tempo di cottura:

42 min.

CONFIT DI MELANZANE



Porzioni:
4 persone



Accessorio:
Impastare

ISTRUZIONI

1. Lavare e tagliare le melanzane a dadi piccoli. Sbucciare e schiacciare lo spicchio d'aglio.
2. Nella ciotola del robot, inserire il mixer. Mettete olio d'oliva, aglio, melanzane, pomodori schiacciati, aceto, zucchero e timo.
3. Salare, pepare e avviare il programma facendo bollire P2 per 50 minuti.
4. Alla fine del programma, aggiungi le olive, i capperi e i timpani. Mescolare e lasciare raffreddare.
5. Quando il confit di melanzane è freddo, servirlo con razzo o fette di pane tostato. Inaffia con una rete di olio d'oliva e godere.

INGREDIENTI

2 piccole melanzane (o una grande melanzana)
1 spicchio d'aglio
200 g di pomodori in scatola schiacciati
1 ramo di timo
1 cucchiaino di capperi
10 olive nere denocciolate
2 cucchiari di pinoli
3 manciate di razzi
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio di aceto balsamico
3 cucchiari di olio d'oliva
Sale, pepe



Tempo di preparazione:
10 min.
Tempo di cottura:
50 min.

TORTA DE FETA ET OLIVE



Porzioni:

6 persone



Accessorio:

Lama



INGREDIENTI

200 g di farina
3 uova
10 cl di latte
10 cl di olio d'oliva
1 confezione di lievito secco
150 g di feta
100 g di olive verdi
denocciolate
1 pizzico di timo essiccato
1 noce di burro
Pepe

ISTRUZIONI

1. Preriscaldare il forno a 180 ° C. Tagliare la feta a cubetti e le olive a pezzi.
2. Nella ciotola del robot, inserire il coltello impastatore / frantoio. Versare la farina, le uova, il lievito, il latte e l'olio d'oliva.
3. Aggiungere il timo, il pepe e avviare il programma di dessert P1 per 5 minuti.
4. Piega le olive e la feta e mescola delicatamente con un cucchiaio di legno.
5. Imburrare una tortiera e versare il composto. Cuocere per circa 45 minuti.



Tempo di preparazione:

5 min.

Tempo di cottura:

45 min.

BUDINO DI SEMOLINO CON UVETTA



Porzioni:
6 persone



Accessorio:
Farfalla

ISTRUZIONI

1. Nella ciotola del robot, inserire il battitore. Versare il latte quindi aggiungere la semola, lo zucchero e la vaniglia.
2. Avviare il programma dessert P3 per 15 minuti.
3. Alla fine del programma, lasciare riposare per 10 minuti quindi versare il composto in stampini. Metti l'uvetta, mescola e servi tiepida o fredda.

INGREDIENTI

100 g di semola fine
70 cl di latte
70 g di zucchero
1 cucchiaino di vaniglia
liquida
50 g di uva passa



Tempo di preparazione:
5 min.
Tempo di cottura:
15 min.

SALSA DI MELE E PERE



Porzioni:

4 persone



Accessorio:

Lama



INGREDIENTI

500 g pere
400 g mele
1 bustina di zucchero
vanigliato
2 cucchiaini di succo di
limone
1 cucchiaino di caffè al miele



Tempo di preparazione:

10 min.

Tempo di cottura:

20 min.

ISTRUZIONI

1. Sbucciare le mele e le pere. Rimuovere i glitch e tagliarli a pezzi.
2. Nella ciotola del robot, inserire il coltello da taglio. Metti i frutti, lo zucchero vanigliato, il succo di limone e il miele.
3. Avviare il programma Dessert P4 per 20 minuti.
4. Premere e tenere premuto il pulsante P per 10 secondi alla fine della cottura. Lascia raffreddare prima di assaggiare.

COMPOSTA DI ALBICOCHE VANIGLIA

**Porzioni:**

4 persone

**Accessorio:**

Lama

ISTRUZIONI

1. Lavare e bucare le albicocche. Tagliali a pezzi.
2. Dividere il baccello di vaniglia a metà. Nella ciotola del robot, inserire il coltello da taglio.
3. Metti le albicocche, la vaniglia, il miele e il succo di limone.
4. Avviare il programma di dessert P4 per 25 minuti.
5. Lascia raffreddare prima di mangiare.

INGREDIENTI

700 g di albicocche
1 baccello di vaniglia
3 cucchiai da minestra di miele
1 cucchiaino di succo di limone

**Tempo di preparazione:**

5 min.

Tempo di cottura:

25 min.

CLAFOUTIS CON ALBICOCHE



Porzioni:

4 persone



Accessorio:

Impastare



INGREDIENTI

6 albicocche
3 uova
70 g di farina + 1 cucchiaino
di caffè per lo stampo
30 g di polvere di nocciola
30 cl di latte
30 g di burro fuso + 1
nocciola per lo stampo
120 g di zucchero di canna
1 bustina di zucchero
vanigliato



Tempo di preparazione:

10 min.

Tempo di cottura:

30 min.

ISTRUZIONI

1. Lavare le albicocche, rimuovere le ossa e tagliarle in 4. Preriscaldare il forno a 180 ° C.
2. Nella ciotola del robot, inserire la frusta.
3. Metti le uova e lo zucchero di canna e avvia il programma mix P5 per 3 minuti.
4. Aggiungere la polvere di nocciola, farina, burro fuso e latte. Avviare il programma dessert P1 per 3 minuti.
5. Imburrare e infarinare un piatto gratinato.
6. Versare l'impasto nello stampo e far cadere le albicocche.
7. Cospargere con lo zucchero vanigliato e infornare per 30 minuti, finché il clafoutis non è ben dorato. Lascia raffreddare prima di servire.

Suggerimento: puoi usare albicocche in scatola.

PANNA COTTA AL MANGO



Porzioni:
4 persone



Accessorio:
Lama e farfalla

ISTRUZIONI

1. Nella ciotola del robot con l'elicottero da taglio, metti il mango, il cucchiaio di zucchero e acqua.
2. Premi e tieni premuto il pulsante P per 10 secondi. Avvia il programma Cottura lenta P2 per 10 minuti.
3. Versare in un contenitore e lasciare raffreddare.
4. Immergere i fogli di gelatina in un contenitore di acqua fredda.
Nella ciotola del robot, inserire il battitore. Versare la panna, il latte, lo zucchero e il baccello di vaniglia divisi a metà.
Avvia il programma dessert P3 per 10 minuti.
6. Alla fine del programma, rimuovere la vaniglia,
7. quindi aggiungere la gelatina disidratata e premere e tenere premuto il pulsante P per 10 secondi. Versare la crema in stampini, coprirli e lasciarli
8. almeno 8 ore in frigorifero. Servire la panna cotta condita con coulis di mango.

Suggerimento: utilizzare stucco tutto fatto (congelato).

INGREDIENTI

300 g di mango congelato
3 fogli di gelatina
10 cl di acqua
40 cl di crema liquida
10 cl di latte intero
1 cucchiaio + 40 g di zucchero
1 baccello di vaniglia



Tempo di preparazione:
10 min.
Tempo di cottura:
20 min. riposo 8 ore

FONDUTA DI CIOCCOLATO



Porzioni:
4 persone



Accessorio:
Per la pasta



INGREDIENTI

200 g di cioccolato
fondente
15 cl di crema liquida
1 mezzo ananas
1 kiwi
1 banana
200 g di fragole

ISTRUZIONI

1. Sbucciare e tagliare l'ananas, il kiwi e la banana in parti grandi. Scolare le fragole.
2. Nella ciotola del robot, inserire il mixer. Mettere il cioccolato a pezzi con la panna liquida ed eseguire il programma di dessert P2 per 5 minuti.
3. Alla fine del programma, versare il cioccolato fuso in una ciotola e servire con i frutti.

Suggerimento: puoi usare qualsiasi frutto, ma anche marshmallows, torrone ...



Tempo di preparazione:
5 min.
Tempo di cottura:
5 min.

FRITTELLE CON CAROTE



Porzioni:
4 persone



Accessorio:
Impastare

ISTRUZIONI

1. Nella ciotola del robot, inserire il coltello impastatore / frantoio. Metti la farina, le uova, lo zucchero e il succo di carota.
2. Avviare il programma dessert P1 per 3 minuti. Scaldare una teglia e ungerla leggermente.
3. Versare un mestolo di pasta e stenderlo su tutto il tegame. Cuocere per 1 o 2 minuti per lato.
4. Ripeti fino a quando l'impasto non è finito.
5. Servire i pancakes conditi con ricotta e miele.

INGREDIENTI

330 g di farina
50 g di zucchero
4 uova
50 cl di succo di carota
100 g di miele
200 g di ricotta
Olio vegetale



Tempo di preparazione:
5 min.
Tempo di cottura:
10 min.

TORTA ALLO YOGURT



Porzioni:

6 persone



Accessorio:

Impastare



INGREDIENTI

1 yogurt
3 vasetti di yogurt integrale
2 barattoli di yogurt
zuccherato
1 mezzo vaso di olio
vegetale
3 uova
1 sacchetto di lievito

ISTRUZIONI

1. Preriscaldare il forno a 180 ° C. Imburrare uno stampo da gettare o uno stampo per torte.
2. Nella ciotola del robot, inserire il coltello impastatore / frantoio. Metti lo yogurt, la farina, lo zucchero, l'olio, il lievito e le uova.
3. Avviare il programma dolce P1 per 2 minuti.
4. Versare l'impasto nello stampo e infornare per circa 40 minuti.

Suggerimento: aggiungere l'estratto di vaniglia o la scorza di limone o arancia nella pastella per dolci.



Tempo di preparazione:

5 min.

Tempo di cottura:

40 min.

MUFFIN ALLA BANANA

**Porzioni:**

6 muffin

**Accessorio:**

Impastare

ISTRUZIONI

1. Preriscaldare il forno a 180 ° C. Nella ciotola del robot, inserire il coltello / coltello a crimpare.
2. Mettere a pezzi le uova, lo zucchero, il latte, il burro fuso e la banana.
3. Avviare il programma Dessert P1 per 3 minuti.
4. Aggiungere la farina e il lievito e riavviare il programma dessert P1 per 30 secondi.
5. Versare il composto nelle teglie dei muffin e infornare per 10-12 minuti

INGREDIENTI

200 g di farina
80 g di zucchero
2 uova
6 cl di latte
50 g di burro fuso
1 sacchetto di lievito
1 banana

**Tempo di preparazione:**

5 min.

Tempo di cottura:

12 min.

PANCAKE IMPASTO



Porzioni:
8 frittelle



Accessorio:
Impastare



INGREDIENTI

180 g di farina
20 g di zucchero
20 cl di latte
1 cucchiaino di lievito
1 uovo
30 g di olio di girasole
1 pizzico di sale

ISTRUZIONI

1. Nella ciotola del robot, inserire il coltello impastatore / frantoio.
2. Metti la farina, il lievito, il sale, lo zucchero e l'uovo.
3. Versare il latte e l'olio ed eseguire il programma dessert P1 per 3 minuti.
4. Scaldare una padella o una padella e ungerla leggermente.
5. Quando fa molto caldo, versa un piccolo mestolo di impasto.
6. Lascia cuocere 1-2 minuti per lato. Rinnovare l'operazione fino alla fine dell'impasto.

Suggerimento: servite i pancake con lo sciroppo d'acero.



Tempo di preparazione:
5 min.
Tempo di cottura:
15 min.

WAFFLE LEGERI



Porzioni:

4 persone



Accessorio:

Impastare

ISTRUZIONI

1. Nella ciotola del robot, inserire il coltello impastatore / frantoio.
2. Metti la farina, il lievito, lo zucchero, la vaniglia, lo zucchero, le uova e il sale.
3. Versare il latte e il burro fuso, quindi eseguire il dessert P1 per 3 minuti.
4. Riscaldare la piastra per cialde e imburrarla leggermente.
5. Quando fa caldo, versa un mestolo di impasto in ogni impronta.
6. Cuocere per qualche minuto fino a quando saranno ben dorati.
7. Rinnovare l'operazione con il resto dell'impasto.

Suggerimento: conservare l'impasto 2-3 giorni in frigorifero. Servire i waffles con zucchero a velo, panna montata, marmellata sprea ...

INGREDIENTI

250 g di farina
1 sacchetto di lievito
1 bustina di zucchero vanigliato
20 g di zucchero
2 uova
40 cl di latte
1 pizzico di sale
50 g di burro fuso



Tempo di preparazione:

5 min.

Tempo di cottura:

10 min.

PASTE DI CREMA



Porzioni:

6 persone



Accessorio:

Farfalla



INGREDIENTI

2 sfogliatine
200 g di zucchero
4 tuorli d'uovo
1 uovo intero
50 cl di latte
2 cucchiai a filo
1 pizzico di vaniglia in
polvere
1 manopola di burro (per lo
stampo)
Zucchero a velo

ISTRUZIONI

1. Nella ciotola del robot, inserire il battitore. Metti lo zucchero, i tuorli, l'uovo intero, la farina e la vaniglia.
2. Versare il latte e avviare il dessert P3 per 15 minuti.
3. Preriscaldare il forno a 210 ° C. Mettere il burro e la farina in piccole teglie di muffin e foderarle con pasta sfoglia.
4. Versare un buon cucchiaino in ogni stampo e cuocere per circa 12 minuti, fino a quando non si sarà ben dorato.
5. Lasciare raffreddare prima di sformare e cospargere di zucchero a velo.



Tempo di preparazione:

10 min.

Tempo di cottura:

27 min.

BISCOTTI CON NOCI



Porzioni:
6 persone



Accessorio:
Impastare

ISTRUZIONI

1. Nella ciotola del robot, inserire il coltello impastatore / frantoio.
2. Mettere i noci e avviare il programma P per 5 secondi.
3. Prenotare i noci. Nella ciotola con l'impastatrice / frantoio, mettere lo zucchero di canna, la farina, il lievito, il burro morbido e l'uovo.
4. Avviare il dessert P1 per 3 minuti. Alla fine del programma, aggiungi i noci e le gocce di cioccolato e premi continuamente il pulsante P per 5 secondi.
5. Formata la preparazione 1 ora in frigorifero. Alla fine di questo tempo, preriscaldare il forno a 170°C.
6. Formare le sfere di pasta e metterle su una teglia rivestita con carta da forno.
7. Cuocere per 10-12 minuti fino a quando non diventa leggermente dorato.
8. Ripeti finché tutto l'impasto non è andato.

INGREDIENTI

180 g di farina
120 g di zucchero di canna
1 uovo
120 g di burro morbido
1 sacchetto di lievito
1 pizzico di sale
50 g di cioccolato in pepite
50 g di noccioli di noci



Tempo di preparazione:
10 min.

Tempo di cottura:
12 min. riposo 1 ora.

SCANALATA



Porzioni:

Per due settimane



Accessorio:

Farfalla, Lama



INGREDIENTI

220 g di zucchero
120 g di farina
60 g di burro
50 cl di latte
1 pizzico di vaniglia in
polvere
2 uova intere
2 tuorli d'uovo



Tempo di preparazione:

10 min.

Tempo di cottura:

50 min. riposo 1 ora.

ISTRUZIONI

1. Nella ciotola del robot, inserire il battitore.
2. Versare il latte e aggiungere la vaniglia.
3. Avviare il programma dessert P3 per 10 minuti.
4. Alla fine del programma, versare il latte caldo in un contenitore e aggiungere il burro tagliato a cubetti in modo che si scioglia.
5. Inserire l'impastatrice / frantoio e mettere la farina, lo zucchero, i tuorli e le uova intere.
6. Avviare il programma dessert P1 per 2 minuti.
7. Aggiungere la miscela di latte / burro nel robot. Riavvia il programma di dessert P1 per 1 minuto.
8. Riservare l'impasto per almeno 3 ore in frigorifero. Preriscaldare il forno a 220°C.
9. Versare l'impasto in stampo scanalato quindi infornare per 10 minuti. Abbassare la temperatura del forno a 160 °C e continuare la cottura per 40 minuti. Lasciare raffreddare prima di mangiare.

MINIBONDS



Porzioni:

4 persone



Accessorio:

Impastare

ISTRUZIONI

1. Preriscaldare il forno a 180 °C. Nella ciotola del robot, inserire il coltello / frantoio.
2. Mettete la farina, lo zucchero, la polvere di nocciole, gli albumi e il burro fuso.
3. Avviare il programma dessert P1 per 3 minuti.
4. Versare il composto in stampi e infornare per 10-12 minuti.

INGREDIENTI

90 g di zucchero
25 g di farina
50 g di polvere di nocciole
2 albumi d'uovo
60 g di burro fuso



Tempo di preparazione:

5 min.

Tempo di cottura:

10 min.

FRAPPÈ ALLA FARGOLA E VAINIGLA



Porzioni:

2 persone



Accessorio:

Lama



INGREDIENTI

250 g di fragole
1 banana
4 palline di gelato alla
vaniglia
20 cl di latte
1 bustina di zucchero
vanigliato

ISTRUZIONI

1. Lavare le fragole, tagliarle a pezzi. Sbuccia e taglia la banana.
2. Nella ciotola del robot, inserire il coltello da taglio.
3. Metti le fragole, la banana, il gelato, il latte e lo zucchero.
4. Avvia il programma di mix P6 per 1 minuto. Premere continuamente sul pulsante P per 5 secondi. Servire immediatamente



Tempo di preparazione:

5 min.

HOT CHOCOLATE

**Porzioni:**

4 persone

**Accessorio:**

Farfalla

ISTRUZIONI

1. Nella ciotola del robot, inserire il battitore. Metti il cioccolato a pezzi, il latte, la panna e lo zucchero vanigliato.
2. Avvia il programma di dessert P3 per 10 minuti.
3. Premere e tenere premuto il pulsante P per 5 secondi. Servire immediatamente

INGREDIENTI

100 g di cioccolato
fondente
40 cl di latte
10 cl di crema liquida
1 bustina di zucchero
vanigliato

**Tempo di preparazione:**

5 min.

Tempo di cottura:

10 min.

Descargo de responsabilidad

SOGO no es responsable del resultado de ninguna receta que pruebe en este folleto de recetas. Es posible que no logres los resultados deseados debido a variaciones en elementos tales como ingredientes, temperaturas de cocción, errores tipográficos, errores, omisiones o capacidad de cocción individual. Siempre debe utilizar su mejor criterio cuando cocine con ingredientes crudos como huevos, pollo o mariscos, y busque asesoramiento de expertos antes de comenzar si no está seguro. Revise todos los ingredientes antes de probar una receta para estar completamente al tanto de la presencia de sustancias que podrían causar una reacción adversa en algunos consumidores. Las recetas no han sido probadas formalmente por nosotros ni para nosotros y no proporcionamos ninguna garantía ni aceptamos ninguna responsabilidad u obligación con respecto a su originalidad, calidad, valor nutricional o seguridad.

Disclaimer

SOGO is not responsible for the outcome of any recipe you try from this recipe booklet. You may not achieve desired results due to variations in elements such as ingredients, cooking temperatures, typos, errors, omissions, or individual cooking ability. You should always use your best judgment when cooking with raw ingredients such as eggs, chicken, or seafood and seek expert advice before beginning if you are unsure. Please review all ingredients prior to trying a recipe in order to be fully aware of the presence of substances which might cause an adverse reaction in some consumers. Recipes have not been formally tested by us or for us and we do not provide any assurances nor accept any responsibility or liability with regard to their originality, quality, nutritional value, or safety.

Avertissement

SOGO n'est pas responsable du résultat de toute recette que vous essayez à partir de ce livret de recettes. Vous risquez de ne pas obtenir les résultats souhaités en raison de variations d'éléments tels que les ingrédients, les températures de cuisson, les fautes de frappe, les erreurs, les omissions ou les capacités de cuisson individuelles. Vous devez toujours faire preuve de discernement lorsque vous cuisinez avec des ingrédients crus tels que des œufs, du poulet ou des fruits de mer, et demandez conseil à un expert avant de commencer, si vous avez un doute. Veuillez examiner tous les ingrédients avant d'essayer une recette afin d'être pleinement conscient de la présence de substances susceptibles de provoquer une réaction indésirable chez certains consommateurs. Les recettes n'ont pas été formellement testées par nous ou pour nous et nous ne fournissons aucune assurance ni n'assumons aucune responsabilité quant à leur originalité, leur qualité, leur valeur nutritionnelle ou leur sécurité.

Isenção de responsabilidade

A SOGO não é responsável pelo resultado de qualquer receita que você tente deste livreto de receitas. Você pode não alcançar os resultados desejados devido a variações em elementos como ingredientes, temperaturas de cozimento, erros de digitação, erros, omissões ou capacidade de cozimento individual. Você deve sempre usar seu bom senso ao cozinhar com ingredientes crus, como ovos, frango ou frutos do mar, e procurar orientação de especialistas antes de começar, caso não tenha certeza. Por favor, revise todos os ingredientes antes de tentar uma receita, a fim de estar plenamente ciente da presença de substâncias que podem causar uma reação adversa em alguns consumidores. As receitas não foram formalmente testadas por nós ou por nós e não fornecemos garantias nem aceitamos qualquer responsabilidade em relação à sua originalidade, qualidade, valor nutricional ou segurança.

Haftungsausschluss

SOGO ist nicht für das Ergebnis eines Rezepts verantwortlich, das Sie aus dieser Rezeptbroschüre versuchen. Sie erzielen möglicherweise nicht die gewünschten Ergebnisse aufgrund von Schwankungen bei den Elementen wie Zutaten, Kochtemperaturen, Tippfehlern, Fehlern, Auslassungen oder individuellen Kochfähigkeiten. Wenn Sie mit rohen Zutaten wie Eiern, Hühnchen oder Meeresfrüchten zubereiten, sollten Sie immer Ihr bestes Urteilsvermögen einhalten und sich vor dem Beginn eines Experten beraten lassen, wenn Sie unsicher sind. Bitte überprüfen Sie alle Zutaten, bevor Sie ein Rezept probieren, um sich über das Vorhandensein von Substanzen zu informieren, die bei einigen Verbrauchern zu Nebenwirkungen führen können. Rezepte wurden weder von uns noch für uns formell geprüft. Wir geben keine Zusicherungen ab und übernehmen keine Verantwortung oder Haftung in Bezug auf Originalität, Qualität, Nährwert oder Sicherheit.

Dichiarazione di non responsabilità

SOGO non è responsabile per l'esito di alcuna ricetta provata da questo ricettario. Non è possibile ottenere risultati desiderati a causa di variazioni di elementi quali ingredienti, temperature di cottura, errori di battitura, errori, omissioni o capacità di cottura individuale. Dovresti sempre usare il tuo miglior giudizio quando cucini con ingredienti crudi come uova, pollo o frutti di mare e chiedi consiglio agli esperti prima di iniziare se non sei sicuro. Si prega di rivedere tutti gli ingredienti prima di provare una ricetta per essere pienamente consapevoli della presenza di sostanze che potrebbero causare una reazione avversa in alcuni consumatori. Le ricette non sono state formalmente testate da noi o per noi e non forniamo alcuna garanzia né accettiamo alcuna responsabilità in merito alla loro originalità, qualità, valore nutrizionale o sicurezza.

SOGO[®]

Human Technology