

Gofrownica z systemem Pyramid – nowość w ofercie MPM

Marka MPM – znana z oferowania przemysłanych rozwiązań dla każdego domu – przedstawia nowy model gofrownicy MGO-31M. Urządzenie posiada komfortową technologię PIRAMID SYSTEM oraz precyzyjny system dozowania ciasta, który zachęca do włączania gościnności. Wewnętrzna grzałka o mocy 700W oraz stożkowaty kształt płyt gwarantuje wypiek gofrów o idealnej, równomiernej formie. Od teraz spotkania z rodziną i przyjaciółmi nabiorą jeszcze lepszego smaku.

Z nową gofrownicą MGO-31M każdy będzie mógł włączyć gościnność w swoim domu. Technologia PIRAMID SYSTEM pozwala w kilka chwil przygotować 4 porcje trójkątnych smakołyków, a płyta ze stali nierdzewnej pokryta nieprzywierającą powłoką, dba o to, aby wypieki z łatwością odchodziły od formy. Precyzyjny system dozowania i rozprowadzania masy sprawia, że spływa ona po stożkowych płytach i nie wylewa się podczas pieczenia. Dzięki przemysłanym rozwiązaniom nie marnuje się nawet najmniejsza ilość ciasta, które dozowane jest z dużą dokładnością. Co więcej, urządzenie, wyposażono w lampkę kontrolną stanu pracy oraz termostat, który w rzeczywistym czasie reguluje temperaturę. Przygotowywanie gofrów w takim wydaniu może być interesującą atrakcją dla najmłodszych i świetnie sprawdzi się podczas kuchennych posiedzeń z przyjaciółmi.

Złociste, chrupiące gofry ucieszą wszystkich, od rozkosznych maluchów po dojrzałych fanów pysznej kuchni. Najmłodszy na pewno będą zachwyceni wersją z kremowym serkiem i soczystymi owocami. Amatorom bardziej wytrawnych smaków do gustu przypadną z pewnością gofry jaglane, które stanowią ciekawą propozycję dla osób poszukujących nowych inspiracji w kuchni.

Gofrownica MGO-31M pozwala cieszyć się niezwykłymi chwilami w gronie najbliższych. Niezależnie od okazji, pyszne gofry, będą idealnie pasować do domowej atmosfery. Nadszedł czas apetycznych spotkań i włączania gościnności.

Gofrownica MGO-31M – cena 199 złotych brutto

#Włącz gościnność i wypróbuj nasze propozycje kulinarne na gofry wykonane w gofrownicy MPM

Wiosenne gofry z owocami

Ciasto (porcja dla 4 osób):

- 1/2 litra kefiru naturalnego

- 2 jajka
- 4 łyżki (kopiaste) mąki pszennej
- 3 łyżki orzechów zmielonych (na mączkę)
- 1/2 łyżeczki cukru waniliowego
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 4 krople aromatu pomarańczowego
- szczypta soli

Dodatki:

- 300 g serka mascarpone
- 100 g jogurtu greckiego
- 1 laska wanilii
- 1 łyżka cukru pudru
- ulubione owoce sezonowe, np. truskawki i kiwi
- dodatkowo olej do posmarowania gofrownicy MPM

Wykonanie:

1. Na dobry początek, za pomocą różgi bądź miksera, dokładnie wymieszaj następujące składniki: kefir, jajka, mąkę (przesianą) i mąkę orzechową.
2. Odstaw ciasto na 15 minut – pozwól mu na chwilę relaksu.
3. Pokrój ulubione owoce.
4. Czas na laskę wanilii – przedziel ją na pół i przy pomocy noża wydobądź z niej nasionka.
5. Serek mascarpone, jogurt grecki, cukier puder oraz nasionka z wanilii zmiksuj na puszysty krem. Możesz włożyć go na 10 minut do lodówki, ale nie musisz.
6. Nasmaruj górną i dolną płytę grzejną olejem (użyj pędzelka, będzie wygodniej).
7. Do dzieła! Zamknij gofrownicę MGO-31 M od marki MPM, włącz do prądu i gdy zaświeci się zielone światelko, przy pomocy specjalnej nakładki i dozownika wlej porcję ciasta. Uważaj: nie może być zbyt gęste. W razie gdyby takie było, rozcieńcz je mlekiem.
8. Piecz pyszne gofry ok. 7 minut unikając otwierania urządzenia przed czasem.
9. Możesz upieczone gofry podzielić na 4 części lub użyć powstały koszyczek. Proste, prawda?
10. Na koniec ozdób gofry kremem oraz owocami i włącz gościnność! Zrób przyjemność swoim najbliższym, w najstodczy sposób.

Wytrawne gofry ze szparagami**Ciasto (porcja dla 2 osób):**

- 1/2 szklanki mleka
- 1/2 szklanki wody
- 1 jajko



włącz gościnność

- 2 łyżki mąki jaglanej (można przy pomocy silnego malaksera zmielić kaszę jaglaną)
- garść szpinaku baby
- 1 łyżka nasion siemienia lnianego
- szczypta soli
- szczypta pieprzu

Dodatki:

- 2 jajka
- szparagi
- pomidory
- ewentualnie inne ulubione warzywa
- świeża bazylia i koper
- kielki, np. rzodkiewki (lub inne pikantne)
- 2 łyżki octu
- 1/2 łyżeczki soli
- dodatkowo olej do posmarowania gofrownicy MPM

Wykonanie:

1. Zaczynamy! Mleko, wodę jajko, mąkę i szpinak zmiksuj.
2. Dodaj siemię lniane, sól, pieprz. Wymieszaj. Odstaw na 15 minut.
3. Pędzelkiem nasmaruj górną i dolną płytę grzejną olejem.
4. Zamknij gofrownice MGO-31 M od marki MPM, włącz do prądu i gdy zaświeci się zielone światelko, przy pomocy specjalnej nakładki i dozownika wlej porcję ciasta. Ciasto nie może być bardzo gęste. W razie gdyby takie było, to rozcieńcz je mlekiem.
5. Piecz masę przez 7 minut unikając otwierania urządzenia przed czasem.
6. Czas na dodatki. Przygotuj jajka posztowe. W tym celu zagotuj w niewielkim garnku wodę, dodaj ocet i sól. Jajka pojedynczo wbij ostrożnie do miseczki. Przy pomocy różgi utwórz wir w garnku i w niego wlej ostrożnie 1 jajko. Gotuj je ok. 2 minuty.
7. Szparagi pokrój i zblanszuj w wodzie po jajkach.
8. Awokado przekrój na pół, pozbądź się skórki oraz pestki. Pokrój.
9. Ułóż w miseczkach gofrowych awokado i jajko (natnij je, aby wypłynęło żółtko). Dodaj ulubione warzywa i ciesz się smakiem doskonałych, wytrawnych, gofrów. Pamiętaj, że najlepiej smakują w towarzystwie. #Włącz gościnność!

Smacznego!

Biuro prasowe:

Jagoda Chojecka , Agencja PR Hub

tel. +48 533 337 950

jagoda.chojecka@prhub.eu

Anna Pietrzak, Specjalista ds marketingu MPM agd S.A.

tel. +48 510 130 228

apietrzak@mpm.pl