

#MiRecetaSmart



SMARTLIFE

RECETARIO LICUADORA
SL-BL1402

www.smartlife.com.uy

#MiRecetaSmart

Licuada



2 años de
GARANTÍA



Conocé más en:
www.smartlife.com.uy

TIP'S A TENER EN CUENTA:



- 1-** Antes del primer uso: Sumerja la taza medidora en agua tibia con jabón, enjuáguelos y séquela.
- 2-** Nunca usar líquidos calientes ni haga funcionar el aparato vacío.
- 3-** No opere el aparato por más de 3 minutos por turno y se debe mantener un tiempo de descanso mínimo de 30 minutos entre dos ciclos continuos.
- 4-** El aparato debe desenchufarse antes de retirar la jarra.
- 5-** La función “ice crush” para picar hielo, permite triturar hasta 8 cubitos de hielo por uso. Debe colocarse una medida de 2:3 de agua para facilitar el buen funcionamiento del aparato.
- 6-** La función “auto clean” requiere 400 a 500 ml de agua tibia.
- 7-** Todas las funciones automáticas se pueden tener manualmente o se detendrán de manera automática.
- 8-** Todas las piezas menos el motor son aptas para lavavajillas.

Postrecitos tiramisú express



INGREDIENTES:

Vainillas 12 u

Queso mascarpone 250g

Crema de leche 200cc

Azúcar impalpable 2 cdas

Esencia de Vainilla 1 cdita

Café fuerte 1 taza y media aprox

Licor de café a gusto (opcional)

Cacao amargo para espolvorear



PASO A PASO:

- 1-** Preparar café fuerte y en este paso si se desea, sumar el licor de café.
- 2-** Batir crema de leche (bien fría) con azúcar impalpable y extracto de vainilla hasta llegar a medio punto.
- 3-** Incorporar el queso mascarpone con movimientos envolventes hasta que, la mezcla, quede sin grumos.
- 4-** Armado de postrecitos: Alternar capas de vainillas embebidas en café y crema. Espolvorear con cacao amargo. Llevar a la heladera y servir frío.

Licudo de Pomelo Rosado y Jengibre



INGREDIENTES:

Pomelos rosados 2 unidades

Leche de coco 200ml

Jengibre 20grs

Endulzante a gusto (puede ser
miel, azúcar, edulcorante, etc.)

PASO A PASO:

- 1- Pelar y cortar los pomelos rosados y añadirlos a la jarra de la licuadora.
- 2- Agregar la leche de coco, el jengibre y el endulzante a elección.
- 3- Licuar.
- 4- ¡Listo para servir!



Budín de Mandarina Glaseado



INGREDIENTES:

Budín:

Mandarina 1 entera *(con cáscara y sin semillas)*

Jugo de 1 mandarina

Aceite neutro 60cc

Azúcar 220grs

Huevo 1 u

Harina leudante 220grs

Glasé:

Azúcar impalpable 200grs

Jugo de mandarina 4 o 5 cdas

PASO A PASO:

- 1-** Lavar y cortar una mandarina, retirarle las semillas y colocarla en la jarra de la licuadora. Sumar el jugo de otra mandarina junto con el aceite, azúcar y el huevo. Licuar hasta integrar.
- 2-** Incorporar harina leudante y volver a licuar hasta que la mezcla quede homogénea.
- 3-** Enmantecar y enharinar una budinera y volcar la preparación. Cocinar en horno precalentado a 180° durante 40 minutos aproximadamente.
- 4- Para el glasé:** Colocar en un bowl el azúcar impalpable y añadir, de a poco, jugo de mandarina. Mezclar hasta obtener un glasé bien espeso.

Cuadrados de Queso y Puerro

INGREDIENTES:

Huevos 2 u

Leche 200cc

Aceite 100cc

Puerro 2 plantitas

Queso parmesano 150grs

Harina 0000 200grs

Polvo para hornear 1 cda

Pimienta y Sal a gusto

PASO A PASO:

1- Licuar los huevos, la leche y el aceite hasta que espumen.

2- Añadir el puerro, la pimienta, el queso rallado y volver a licuar. Por último añadir la harina tamizada y polvo para hornear, en dos tandas.

3- Enmantecar y enharinar un molde de 20 cms de diámetro y volcar la preparación. Espolvorear con queso rallado.

4- Llevar a horno precalentado a 170° hasta que dore, durante 20 minutos aproximadamente.



Batido Frutal Energético

INGREDIENTES:

Naranjas 2 unidades

Limón ½ unidad

Manzana verde 1 unidad

Pera 1 unidad

Endulzante a gusto

PASO A PASO:

1- Pelar y cortar la manzana y la pera, luego rociarlas con jugo de limón e incorporarlas a la licuadora.

2- Exprimir las 2 naranjas y añadir el jugo.

3- Endulzar a gusto (*opcional*)

4- Licuar hasta obtener la consistencia deseada.



Pesto de albahaca



INGREDIENTES:

Albahaca o rúcula una taza

Diente de ajo 1 unidad

Aceite de oliva 50cc

Nueces o piñones a gusto

Queso para rallar 3 cdas colmadas

PASO A PASO:

- 1-** Separar las hojas de albahaca del tallo, lavar y secar muy bien. El tallo no se utiliza ya que puede dar un sabor amargo al pesto.
- 2-** Colocar todos los ingredientes, menos el aceite, en la licuadora y comenzar a procesar.
- 3-** Añadir en forma de hilo el aceite. Y estará listo para utilizar.

#SmartTip

Conservar en un envase cerrado y con la superficie siempre cubierta por aceite a fin de evitar que se oxide. Dura entre 5 y 6 días en la heladera.

Hacé que cada momento de tu vida
sea un poco más smart.

LA IMAGEN DE LA FIGURA HUMANA HA SIDO RETOCADA Y/O MODIFICADA DIGITALMENTE



SMARTLIFE
ENCIENDE EMOCIONES