

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ЧУГУННЫХ ФОРМ ДЛЯ ЛЕДЕНЦОВ

**Поздравляем! Вы приобрели замечательную форму для леденцов.**

Чугунная посуда экологична и долговечна.

Поверхность чугунной формы покрыта микроскопическими порами, которые образовались еще на заводе в результате появления воздушных пузырьков при остывании чугуна. Это является уязвимым местом всей чугунной посуды! Если на поверхности чугунной посуды отсутствует смазка, то она не застрахована от ржавчины.

Чтобы чугунная посуда служила долго, надо правильно за ней ухаживать.

### **Обязательно прочтите рекомендации по применению чугунной форм!**

Перед первым применением чугунные формы нужно прокалить в духовке при температуре 180 градусов в течение 20 минут. Затем вынуть, дать остыть и равномерно смазать растительным маслом с обеих сторон. Затем снова поместить форму в горячую духовку при температуре 180 градусов примерно на 1 час. Масло полимеризуется, образуя твердое защитное покрытие. Леденцы и печенье в этом случае будут хорошо выниматься из формы.

После формы вынуть, дать остыть. Можете промыть, но после этого чугунную форму нужно просушить на огне и смазать небольшим количеством растительного масла.

Форма готова к использованию!

**После приготовления леденцов или печенья форму достаточно протереть салфеткой. Если нужно помыть форму, после обязательно просушивать (первое время) и смазывать растительным маслом.**

**ВНИМАНИЕ! Формы предварительно обработаны растительным маслом для транспортировки.**

### **СОСТАВ НАБОРА: 1 ФОРМА, 30 ПАЛОЧЕК, ПЛАСТИКОВЫЕ ЗАЖИМЫ И ИНСТРУКЦИЯ.**

Если Вы хотите изготовить леденцы, чуть смажьте форму растительным маслом, сомкните ее и закрепите пластиковыми зажимами. После этого заливайте готовый сироп в отверстия формы. Через 5-7 минут форму можно положить и открыть. Леденцы готовы!

Если Вы хотите изготовить печенье, то смажьте форму растительным маслом, положите тесто и сомкните форму. После поставьте в духовку.

Рецепт приготовления леденцов Вы можете найти в нашей красочной инструкции, которая прилагается к форме.

#### ***Рецепт приготовления печенья в чугунных формах:***

- стакан муки (200 гр.)
- 3 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка меда
- 3 ст. ложки растительного масла
- 2 ст. ложки молока или сливок
- щепотка соды
- щепотка ванили

Взбиваем яйцо и сахар, добавляем молоко, масло, мед, муку, соду, ваниль.

Тщательно перемешиваем.

Тесто скатываем в небольшие шарики (размером с грецкий орех).

В смазанные маслом формы укладываем тесто, закрываем форму.

Выпекаем в духовку 3-5 мин. При температуре 220 градусов.

Фотографии печенья можно посмотреть в нашей группе или на сайте <http://ledenfab.com> в разделе рецепты.

**Много интересных рецептов и фото здесь <http://vk.com/ledenfab>**