



Masterpro
THE PROFESSIONAL CHOICE

Recetas
**COCINA
COMO UN CHEF**

Fritadeira

COOK LIKE A CHEF





CRIATIVIDADE, INOVAÇÃO E CIÊNCIA NA COZINHA



CRIATIVIDADE, INOVAÇÃO E CIÊNCIA NA COZINHA

O **Cook & Chef Institute**, uma fundação composta por figuras do mundo da alta cozinha internacional, e a Bergner uniram-se para partilhar o pensamento estratégico sobre a cozinha e a inovação tecnológica nos utensílios de cozinha.

"A nossa missão é garantir a inovação a nível internacional em produtos de cozinha que contribuam para o aperfeiçoamento das artes culinárias, com atenção à nutrição, à saúde e ao bem-estar das pessoas, disponibilizando produtos de qualidade superior."



Na **MasterPRO**, aumentamos constantemente os nossos conhecimentos através da **investigação, do estudo e da experiência**. Esta atitude de melhoria contínua é possível graças ao profissionalismo e meticulosidade com que a MasterPRO encara o desafio de levar a cozinha profissional às casas dos amantes da gastronomia.

A MasterPRO aplica os processos de produção mais profissionais, sem esquecer o design e o fabrico para cumprir **os mais exigentes padrões de qualidade** e conferindo a **máxima atenção aos detalhes**, o que pressupõe uma verdadeira mudança no mundo da culinária.

Todos os produtos da marca MasterPRO foram testados pela fundação Cook&Chef Institute, após serem submetidos a uma auditoria dos nossos chefs, reforçando, assim, a segurança alimentar na cozinha.

Í N D I C E

ENTRADAS

Tiras de frango cajun
Nuggets de peixe crocantes
Minipizzas de tomate e queijo
Palitos de mozzarella
Batatas fritas caseiras
Palitos de batata doce
Salgadinhos de queijo e bacon
Torrada de abacate e tomate cereja
Rolinhos de massa folhada com fiambre e queijo
Tostas de queijo creme e morangos
Croquetes de presunto

PRATOS PRINCIPAIS

Hambúrgueres com queijo
Bifinhos de frango com pimentos
Asas de frango BBQ
Frango à parmegiana
Ovos shirred
Quesadillas de legumes
Empanadas crioulas
Polvo com batatas

SOBREMESAS

Muffins com chips de chocolate e pistácios
Donuts glaceados
Madalenas com pepitas de chocolate
Madalenas de limão
Churros
Cookies
Torradas francesas

Pág. 8

Pág. 10
Pág. 11
Pág. 12
Pág. 13
Pág. 14
Pág. 15
Pág. 16
Pág. 17
Pág. 18
Pág. 19
Pág. 20

Pág. 22

Pág. 24
Pág. 25
Pág. 26
Pág. 27
Pág. 28
Pág. 29
Pág. 30
Pág. 31

Pág. 32

Pág. 34
Pág. 35
Pág. 36
Pág. 37
Pág. 38
Pág. 39
Pág. 40

FUNÇÕES DOS PROGRAMAS

ÍCONE	ALIMENTO	TEMPERATURA	TEMPOS	COZINHAR
 CARNE	Filete: Costeleta, Bife de lombo de vitela, Bife	205 °C	6 minutos	Mal passado
			8 minutos	No ponto
			10 minutos	Bem passado
	Hambúrguer	205 °C	10 minutos	
	Almôndegas	205 °C	8 minutos	
	Salsichas	205 °C	8-12 minutos	
	Costeleta de porco, sem osso	205 °C	12-14 minutos	
	Costeleta de porco, com osso	205 °C	16-18 minutos	
 PEIXE	Salmão	175 °C	8 minutos	
	Tilápia	175 °C	6-8 minutos	
	Peixe-espada	175 °C	8-10 minutos	
 CAMARÃO	Camarão	190 °C	6-10 minutos	Remover
	Lagostim	190 °C	8-10 minutos	Remover
 COSTELETAS	Toucinho	160 °C	6-8 minutos	
	Panceta	160 °C	10 minutos	
	Fiambre	160 °C	6 minutos	
 FRANGO	Asas de frango	195 °C	20-25 minutos	Remover
	Perna/coxa de frango	195 °C	25 minutos	
	Coxa de frango, sem osso, sem pele	195 °C	10-12 minutos	
	Coxa de frango, sem osso, com pele	195 °C	20-30 minutos	
	Peito de frango, sem osso, sem pele	180 °C	12-14 minutos	

ÍCONE	ALIMENTO	TEMPERATURA	TEMPOS	COZINHA
 BATATAS FRITAS	Batatas aos palitos	350 °C	25-30 minutos	Remover
	Batatas crioulas	350 °C	20-25 minutos	Virar
	Batatas fritas	350 °C	25-30 minutos	Remover
	Batata	380 °C	25-30 minutos	Virar
 SOBREMESAS	Madalenas	150 °C	15 minutos	
	Bolo	150 °C	30 minutos	
	Bolinhos pequenos	150 °C	15 minutos	
	Brownies	160 °C	30 minutos	
 ALIMENTOS CONGELADOS	Nuggets de frango	350 °C	10 minutos	Remover
	Aros de cebola	350 °C	10 minutos	Remover

E N T R A D A S





Tiras de frango cajun

Ingredientes

454 g de peitos de frango	4 g de cebola em pó
355 ml de leite	5 g de pimentão
10 ml de molho picante da Luisiana	3 g de mostarda moída
180 g de farinha de trigo	2 g pimenta-caiena
15 g de sal	12 g de amido de milho
4 g de pimenta preta	Óleo em spray
7 g de alho em pó	Molho para servir

Passos

Marine os peitos de frango no leite e molho picante durante 4 horas ou de um dia para o outro. Adicione todos os restantes ingredientes, exceto o óleo, numa tigela grande e misture bem. Passe o frango marinado por esta mistura e sacuda o excesso. Misture 1/3 da marinada do frango na farinha temperada e misture bem. Isto irá criar pequenos flocos. Deixe o frango apurar até que o revestimento fique pegajoso e, em seguida, passe novamente pela farinha. Disponha os lombos no cesto do Air Fryer e pulverize as tiras de frango com spray de cozinha. Cozinhe no modo de fritura a 200 °C durante 10 minutos, até estarem douradas e crocantes. Sirva acompanhado por molhos a gosto e um pouco de coentros picados.



Nuggets de peixe crocantes

Ingredientes

454 g de peixe branco ou outro peixe suave	180 g de pão ralado
30 g de farinha	Óleo em spray
7 g de tempero Old Bay	Molho tártaro, para servir
2 ovos	Coentros frescos

Passos

Corte o peixe em cubos. Misture a farinha e o tempero Old Bay numa tigela. Cubra cada porção de peixe com a farinha temperada, mergulhe nos ovos mexidos e passe pelo pão ralado. Divida o peixe separado na cesta da fritadeira e pulverize com azeite em spray. Cozinhe no modo de fritura a 200 °C durante 6 minutos. Vire o peixe, borrife novamente com um pouco de azeite e continue a cozinhar à mesma temperatura durante mais 4 minutos. Sirva com molho tártaro e coentros frescos.



x1



15'



Mini pizza de tomate e queijo

Ingredientes

1 massa de pizza (178 mm)	60 g de feijão preto cozido
Molho de tomate	Ervilhas
Queijo ralado	Rúcula, para servir
Milho	

Passos

Corte a massa de pizza em círculos iguais com um molde circular de metal e coloque-os na fritadeira pré-aquecida com papel vegetal no fundo. Cozinhe no modo Sobremesas durante 5 minutos a 160 °C. Adicione o tomate, o queijo, o milho e o feijão preto. Deixe cozinhar durante mais 10 minutos. Quando faltarem 5 minutos no temporizador, adicione as ervilhas e termine de cozinhar. Decore com folhas de rúcula.



x3



8'



Palitos de mozzarella

Ingredientes

16 g de farinha	50 g de pão ralado com salsa
3 g de amido de milho	3 queijos muzzarella
3 g de sal	Óleo em spray
1 g de pimenta preta	Molho Marinara para servir
2 ovos	Cebolinho
15 ml de leite	

Passos

Numa tigela, misture a farinha, o amido de milho, o sal e a pimenta. Bata os ovos e o leite numa segunda tigela e numa terceira tigela, coloque o pão ralado misturado com a salsa. Corte o queijo muzzarella em tiras semelhantes e passe primeiro pela farinha, depois pelo ovo e, por último, pelo pão ralado. Volte a mergulhar no ovo e a passar pelo pão ralado. Deixe os palitos de muzzarella arrefecer no congelador durante 30 minutos. Coloque-os bem separados no cesto do Air Fry e borri-fe-os com óleo em spray. Selecione o modo de fritura e cozinhe a 200 °C durante 8 minutos. A meio do processo, volte os palitos para garantir que ficam uniformemente cozinhados. Sirva com molho marinara ou molho ranch e decore com cebolinho picado.



x4



15'



x4



20'



Batatas fritas caseiras

Ingredientes

2 batatas vermelhas
1 litro de água fria
15 ml de óleo
3 g de alho em pó
2 g de pimentão

Sal
Pimenta
Ketchup ou molho ranch, para servir

Passos

Corte as batatas em palitos e deixe-as de molho em água durante 15 minutos. Escorra as batatas, lave-as em água fria e seque-as com papel ou um pano de cozinha. Coloque-as numa tigela. Adicione o óleo, as especiarias e mexa até cobrir completamente. Coloque as batatas no cesto da fritadeira. Selecione o modo Batatas fritas e cozinhe a 200 °C durante 15 minutos. A meio da cozedura, mexa as batatas para assegurar uma fritura uniforme. Sirva com molho de ketchup, molho ranch ou ambos.



Palitos de batata doce

Ingredientes

1 batata doce
Sal e pimenta
Alho em pó
Salsa
Azeite

Passos

Lave bem a batata-doce e seque. Corte em rodela e, em seguida, em tiras. Coloque a batata-doce, as especiarias a gosto e um fio de azeite numa tigela e mexa bem. Programe a máquina a 200 durante 15 minutos e introduza os palitos de batata-doce.



Salgadinhos de bacon e queijo

Ingredientes

4 tiras de bacon ou panceta fresca
Queijo curado ou outro que prefira
4 palitos ou espetos

Passos

Estique a tira de bacon ou panceta sobre uma tábua. Corte o queijo em retângulos com a mesma largura que bacon. Enrole a tira de bacon no queijo fazendo um pequeno pacote. Feche com um palito. Coloque um pedaço de papel vegetal na máquina para não a manchar, uma vez que o queijo e o bacon soltam gordura. Programe durante 4 minutos a 200° e ficarão prontos.



Tosta de abacate e tomate cereja

Ingredientes

4 fatias de pão de forma	Sal grosso
16 tomates-cereja	Sementes de sésamo
2 abacates	preto
Azeite Virgem Extra	Canónigos

Passos

Prepare os ingredientes, descasque e corte os abacates em rodelas. Lave e corte o tomate-cereja ao meio. Torre o pão na máquina a 180° durante 4 minutos. Tire o pão torrado e coloque o abacate sobre o mesmo, junto o tomate, um fio de azeite, sal grosso e termine a decoração com sementes de sésamo preto e algumas folhas de agrião.



Rolos de massa folhada de fiambre e queijo

Ingredientes

1 folha de massa folhada
Tomate frito esmagado
250 g de fiambre
Queijo ralado
1 ovo

Passos

Estique a massa folhada e cubra-a com um pouco de tomate frito esmagado, deixando as margens vazias. Adicione as fatias de fiambre, ou outro ingrediente que prefira, e polvilhe com queijo ralado. Faça um rolo com a massa folhada recheada. Aqueça a máquina a 180 durante 5 minutos. Pincele a massa folhada com ovo e cozinhe a 180 durante 10 minutos.

Tosta de queijo creme e morangos

Ingredientes

4 fatias de pão de forma
Queijo creme para barrar
Morangos
Mel

Passos

Corte os morangos em rodela e reserve. Torre o pão na máquina a 180 durante 4 minutos. Barre o queijo creme no pão, acrescente os morangos cortados e termine com um fio de mel.



Croquetes de presunto

Ingredientes

250 g de presunto em cubos	Noz moscada
500 ml de leite	Pimenta
50 g de farinha	3 ovos
40 g de manteiga	Pão ralado

Passos

Aqueça o leite sem deixar ferver e reserve. Adicione a manteiga e quando estiver derretida, adicione a farinha e deixe tostar durante 3 ou 4 minutos, mexendo sempre. Junte todo o leite sem deixar de mexer até que o bechamel comece a espessar, acrescente o presunto e misture bem. Despeje a massa para uma forma e deixe arrefecer. Cubra a massa com um pouco de manteiga e película de cozinha e deixe repousar durante a noite. Com a ajuda de duas colheres, molde os croquetes, passe-os por pão ralado, ovo mexido e novamente por pão ralado. Acabe de moldar com as mãos e coloque os croquetes num prato. Congele os croquetes e cozinhe-os sem deixar descongelar na máquina a 180 durante 15 minutos.



P R A T O S P R I N C I P A I S





Hamburgueres com queijo

Ingredientes

450 g de carne picada
3 g de sal
1 g de pimenta preta
6 ml de molho inglês
5 g de mostarda Dijon
1 cebola pequena, picada

1 ovo, batido
Azeite em spray
4 fatias de queijo cheddar
Pão de hambúrguer
Maionese e ketchup, para servir
Pickles grossos

Passos

Misture a carne picada com o sal, a pimenta-preta, o molho inglês, a mostarda Dijon, a cebola picada e o ovo até ficar bem combinado. Deixe arrefecer durante 10 minutos no frigorífico. Forme 4 hambúrgueres de tamanho igual ao do pão e pincele com azeite. Coloque-os separadamente no airfryer. Cozinhe no modo Carne a 180 °C durante 8 minutos. A meio, vire os hambúrgueres para garantir um dourado uniforme. Um minuto antes do fim do tempo de cozedura, adicione fatias de queijo cheddar do tamanho de um hambúrguer.



Bifeinhos de frango com pimentos

Ingredientes

1 kg de peito de frango
1 pimento grande (aquele de que mais goste ou um pacote de pimentos pequenos com 3 cores)
Sal
Pimenta

Passos

Corte o frango em pedaços que caibam no cesto da máquina. Tempere com sal e pimenta nas duas superfícies. Cozinhe na máquina a 180 durante 15 minutos. Dependendo do gosto próprio, mal passado ou bem passado, programe o tempo.



Asas de frango BBQ

Ingredientes

1 kg de asas de frango com ou sem osso
Molho barbecue de boa qualidade ou caseiro*
Sal
Pimenta

*Pode ser feito com ketchup, vinagre de maçã, açúcar mascavado, molho inglês, pimentão doce em quantidades a gosto

Passos

Tempere as asas de frango com sal e pimenta e transfira-as para uma tigela onde ficarão a marinar com o molho barbecue durante pelo menos 30 minutos, no frigorífico. Após esse tempo, forre a base com papel vegetal, coloque as asas e programe a 180 durante 25 minutos. A meio do tempo, vire as asas.



Frango a parmegiana

Ingredientes

8 filetes de peito de frango
Sal e pimenta a gosto
Tomate frito esmagado
Queijo parmesão
Pão ralado (pode juntar alho e salsa)

Passos

Tempere os peitos de frango com sal e pimenta e passe pelo pão ralado. Coloque na máquina a 180 durante 15 minutos. Após 11 minutos, retire e coloque tomate esmagado por cima de cada peito, queijo parmesão e uma pitada de sal. Coloque na máquina nos 4 minutos restantes.



x4



10'



x4



30'



Ovos na Taca

Ingredientes

2 ovos
Tomate frito esmagado
Cubos de presunto serrano
Sal
Pimenta

Passos

Numa taça de barro pequeno, coloque tomate frito esmagado, os ovos temperados com sal e pimenta e acrescente os cubos de presunto a gosto. Cozinhe na máquina a 180 durante 8 minutos.



Quesadillas de legumes

Ingredientes

2 tortilhas de trigo
3 pimentos
Azeite
Sal
Pimenta
Queijo ralado

Passos

Corte os pimentos em tiras, lave-os e coloque-os numa tigela. Tempere com um fio de azeite, sal e pimenta. Cozinhe os pimentos durante 10 minutos a 180. Quando estiverem prontos, coloque os pimentos em cima de uma tortilha de trigo e polvilhe com queijo ralado a gosto, cubra com a outra tortilha de trigo e cozinhe na máquina a 180 durante 7 minutos.



Empanadas crioulas

Ingredientes

1 kg de asas de frango com ou sem osso
Molho barbecue de boa qualidade ou caseiro*
Sal
Pimenta

Passos

Pique a cebola e o pimento e refogue até a cebola ficar transparente. Adicione a carne picada e cozinhe durante cerca de 5 minutos. Em seguida, tempere a gosto com sal, pimenta, alho moído, pimentão e cominho. Misture bem para incorporar, cozinhe durante mais 5 minutos e retire do lume. Cozinhe dois ovos e corte as azeitonas em pedaços pequenos. Quando os ovos estiverem cozidos, misture-os com as azeitonas. Em seguida, adicione esta mistura ao restante do recheio. Misture bem e deixe arrefecer. Quando o recheio estiver frio, comece a rechear as empanadas. Agora faça o seguinte:

1. Segure num pouco de "massa de empanada" e coloque-a sobre a palma da mão.
2. Com uma colher, coloque a mistura de recheio no centro da empanada.
3. Pincele a marga com água e feche a empanada.
4. Faça pressão para que fique bem fechada e marque com um garfo

Utilize um terceiro ovo para pincelar e cozinhe na fritadeira a 180 durante 7 minutos.



Polvo com batatas

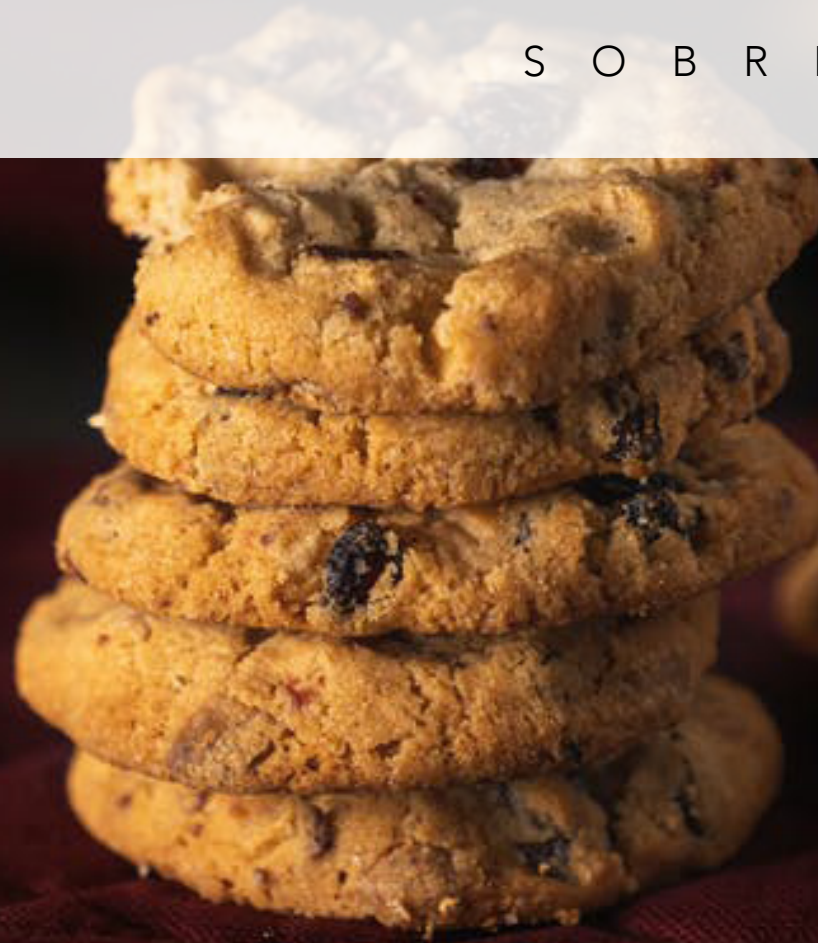
Ingredientes

1 perna de polvo cozida
1 batata
Azeite
Sal
Pimenta
Pimentão doce

Passos

Lave e descasque a batata inteira. Parta ao meio e faça algumas incisões na face interior. Tempere a gosto com sal e pimenta e adicione um fio de azeite. Aqueça a máquina a 180 durante 5 minutos. Coloque a batata na fritadeira durante 25 minutos a 180. Quando faltarem 8 minutos, colocamos a perna de polvo cozida. Após retirar e antes de apresentar, parta o polvo em pedaços e tempere com sal, azeite e pimentão doce.

S O B R E M E S A S






 x6-8 20'

Muffins com chips de chocolate

Ingredientes

50 g de açúcar	4 g fermento de pasteleiro em pó
125 ml de bebida de coco ou de soja	2 g bicarbonato de sódio
60 ml de óleo de coco	Uma pitada de sal
5 ml de extrato de baunilha	85 g de chips de chocolate
120 g de farinha	25 g de pistácios
14 g de cacau em pó	

Passos

Numa tigela pequena, misture o açúcar com a bebida de coco, o óleo de coco derretido e o extrato de baunilha e reserve. Numa segunda tigela, misture a farinha, o cacau em pó, o fermento, o bicarbonato de sódio e o sal. Misture os ingredientes secos com os húmidos aos poucos e peneire, até obter uma massa lisa. Adicione as pepitas de chocolate, 25 g de pistácios picados e misture cuidadosamente com uma lingueta ou espátula. Coloque as formas de papel para queques em formas mara pudins ou moldes individuais e despeje a mistura até preencher $\frac{3}{4}$ dos mesmos. Polvilhe com pistácios. Coloque na airfryer, selecione o modo Sobremesas e cozinhe a 180 C durante 20 minutos. Retire os muffins quando terminar de cozinhar e deixe arrefecer antes de servir.




 x4 160'

Donuts glaceados

Ingredientes

500 g de farinha	1 colher de baunilha
50 g de manteiga	4 g de sal
25 g de levedura fresca ou 10 g de levedura seca	ovo
150 ml de leite	
100 ml de água	

Passos

Misture todos os ingredientes numa tigela, de preferência com batedeira, e deixe fermentar até dobrar de volume, coberto com película plástica ou com um pano, cerca de 1 hora. Em seguida, estique com a mão e o rolo da massa até ficar com aproximadamente um dedo de espessura. Corte com um cortador de massa e retire-se o centro com um mais pequeno. Deixe fermentar novamente até dobrar de volume. Barre os donuts com manteiga enquanto aquece a máquina a 170 durante 5 minutos. Deixe cozinhar durante 6 minutos e retire. Pincele os donuts com uma mistura de água e açúcar e deixe arrefecer.



Madalenas com pepitas de chocolate

Ingredientes

3 ovos	1 colher de chá de essência de baunilha
250 g de farinha de trigo	8 g de levedura em pó
200 g de açúcar	Uma pitada de sal
120 g de manteiga	Pepitas de chocolate
125 ml de leite	

Passos

Coloque o açúcar e os ovos numa tigela grande. Adicione uma pitada de sal e bata tudo muito bem durante 5 minutos para arear a mistura e deixar os muffins de limão bem fofinhos. Assim que os ovos e o açúcar estiverem muito bem batidos, comece a incorporar os ingredientes líquidos. Adicione a essência de baunilha, o leite e a manteiga previamente derretida e fria. Em seguida, misture todos os ingredientes com varetas e quando estiver misturado, acrescente aos poucos a farinha juntamente com o fermento com a ajuda de um coador ou peneira. Quando a farinha estiver incorporada, acrescente as pepitas de chocolate a gosto e coloque a massa no frigorífico durante uma hora. Após essa hora, retire a massa e bata novamente, uma vez que deverá ter espessado um pouco no frigorífico. Ligue a máquina e programe a 180 durante 5 minutos para aquecer. Enquanto aquece, forre os moldes com papel frisado e verta a mistura para os moldes, enchendo $\frac{3}{4}$ do molde. Adicione algumas pepitas de chocolate à superfície. Programe a 180 durante 10 minutos. A cuba tem capacidade para 8 madalenas. De qualquer forma, vigie-as e quando tiverem crescido e estiverem douradas estarão prontas. Retire da máquina e coloque sobre uma rede para arrefecer.



Madalenas de limão

Ingredientes

3 ovos	125 ml de leite
250 g de farinha de trigo	1 colher de chá de essência de baunilha
200 g de açúcar	8 g de levedura em pó
$\frac{1}{2}$ limão	Uma pitada de sal
120 g de manteiga	

Passos

Lave bem o limão, seque e rale a parte amarela da casca e esprema o sumo. Numa tigela grande, coloque as raspas de casca de limão, o açúcar e misture com varetas. Coloque os ovos numa tigela separada e incorpore a mistura de açúcar e limão. Adicione uma pitada de sal e bata tudo muito bem durante 5 minutos para arear a mistura e deixar os muffins de limão bem fofinhos. Assim que os ovos e o açúcar estiverem muito bem batidos, comece a incorporar os ingredientes líquidos. Adicione o sumo de limão, a essência de baunilha, o leite e a manteiga previamente derretida e fria. Em seguida, misture todos os ingredientes com varetas e quando estiver misturado, acrescente aos poucos a farinha juntamente com o fermento com a ajuda de um coador ou peneira. Quando a farinha estiver incorporada, coloque a massa no frigorífico durante uma hora. Após essa hora, retire a massa e bata novamente, uma vez que deverá ter espessado um pouco no frigorífico. Ligue a máquina e programe a 180 durante 5 minutos para aquecer a máquina. Enquanto aquece, forre os moldes com papel frisado e verta a mistura para os moldes, enchendo $\frac{3}{4}$ do molde. Adicione açúcar na superfície. Programe a 180 durante 10 minutos. A cuba tem capacidade para 8 madalenas. De qualquer forma, vigie-as e quando tiverem crescido e estiverem douradas estarão prontas. Retire da máquina e coloque sobre uma rede para arrefecer.



x480'

Churros

Ingredientes

- 1 chávena de farinha
- 1 copo de água
- Sal

Passos

Ferva a água com o sal, adicione a farinha e retire do lume. Mexa até obter uma massa homogénea. Coloque num saco pasteleiro com bocal frisado. Estenda a massa em forma de churro sobre papel vegetal. Congele a massa tapada durante pelo menos 1 hora. Programe a máquina a 200° e leve os churros a cozinhar durante 10 minutos. Após 5 minutos, vire.



x1040'

Cookies

Ingredientes

340 g de pepitas de chocolate	100 g de farinha de amêndoa
150 g de açúcar mascavado	2 ovos
200 g de farinha	Essência de baunilha
200 g de manteiga	

Passos

Numa tigela, derreta a manteiga no micro-ondas. Adicione o açúcar mascavado, os ovos batidos com a essência de baunilha, a farinha e a farinha de amêndoa e misture. Adicione as pepitas de chocolate e misture. Deixe arrefecer no frigorífico durante 10-15 minutos. Com uma colher forme porções ou faça bolinhas com as mãos. Coloque-as na máquina com papel vegetal, deixando espaço entre elas. Achate ligeiramente com as mãos. Aqueça a 160° durante 5 minutos e cozinhe durante 8 minutos. Repita até terminar toda a massa.



Torradas francesas

Ingredientes

4 fatias de pão brioche
2 ovos
4 colheres de açúcar
Essência de baunilha

Canela em pó
225 ml de leite
Uma pitada de sal

Passos

Misture os ovos bem batidos com o leite, o açúcar, a canela e um pouco de essência de baunilha. Acrescente uma pitada de sal para deixar as torradas mais saborosas. Bata bem e verta a mistura para uma bandeja profunda, coloque as fatias de pão de modo a ficarem bem impregnadas, virando-as até absorverem todo o líquido. Doure na máquina a 180 durante 5 minutos.





www.bergnerhome.com

BERGNER EUROPE

Edificio San Lamberto, Planta 3,
Ctra. Aeropuerto km 4,
50011 Zaragoza, Espanha

Tel.: +34 976 108 538
Fax: +34 976 107 427
E-mail: info@bergnereurope.com



MasterPRO

THE PROFESSIONAL CHOICE

Apoiado por profissionais e chefs da Cook & Chef Institute Foundation, a MasterPRO colabora com escolas de culinária e institutos de investigação e de design industrial, conseguindo, assim, um portefólio de produtos altamente profissionais e de qualidade excepcional.

masterpro.com

