



TOP 15

Retete de Vara

PREGATITE LA CROCK-POT SI RECOMANDATE DE OANA TEPELIN

SUPA DE SOMON

RACK DE PORC CU CARTOFI

PLACINTA CU FRUCTE DE PADURE

VARA/SUPA/PESTE



Reteta preparata cu Slow Cooker 4.7L Digital

SUPA DE SOMON CU LEGUME

4 PORTII | 1 COMPLEXITATE | 15 MIN. PREGATIRE | 3H GATIRE | HIGH TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Morcovi - 1 buc.
- Cartofi mici (sau noi cu coaja) - 5 - 6 buc.
- Telina - ½ buc. mica
- Tije de telina apio - 2 buc.
- Ceapa salota - 2 buc.
- Ardei capia - 1 buc.
- File de somon proaspăt - 400 gr.
- Sare si piper - dupa gust
- Zeama de lamaie - 3 linguri
- Iaurt grecesc - 2 linguri
- Tarhon uscat - 1 lingurita

MOD DE PREPARARE

Puneti in vasul de la slow cooker Crock-Pot 4.7 L Digital morcovul si tijele de telina taiate rondele, cartofii taiati cuburi mai mari, telina, ardeiul capia si salotele taiate cubulete. Adaugati fileul de somon, fara piele si fara oase, taiat in cuburi de 2 cm. Turnati deasupra 300 ml apa si condimentati cu sare si piper. Setati slow cooker Crock-Pot 4.7 L Digital pe modul de gatire "High" si timpul de 3 ore. Amestecati iaurtul cu putina supa fierbinte pana ajunge la aceeasi temperatura cu supa din vasul slow cooker-ului si apoi rasturnati-l in vas. Amestecati usor si adaugati la final zeama de lamaie si tarhon. Asezati daca este cazul cu sare.

CROCK POT[®]
The original slow cooker



VARA/SUPA/VEGETARIANA

Reteta preparata cu Slow Cooker 3.5L

SUPA DE LINTE

3 PORTII | 1 COMPLEXITATE | 15 MIN. PREGATIRE | 4H GATIRE | HIGH TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Linte rosie - 100 gr.
- Ardei kapia - 1 buc.
- Ceapa rosie - 1 buc.
- Morcov - 1 buc.
- Ghimbir ras - ½ lingurita
- Usturoi copt - 2 catei
- Smantana vegetala - 400 ml
- Menta uscata - ½ lingurita
- Cimbru uscat - ½ lingurita
- Sucul de la o lamaie
- Sare si piper - dupa gust
- Apa - 1L

MOD DE PREPARARE

Toaca ardeiul, ceapa si morcovul in cuburi mici si pune-i in vasul slow cooker Crock-Pot 3,5 L Manual Red. Adauga usturoiul copt taiat rondele, linta rosie spalata in mai multe ape si condimenteaza cu menta si cimbru. Adauga sucul de lamaie, smantana vegetala si apa, pune capacul, seteaza pe modul de gatire "High" si lasa la gatit pentru 4 ore. Spre finalul timpului de gatire, condimenteaza cu sare si piper dupa gust.

CROCK POT
The original slow cooker



PASTE/CARNE/PORC

Reteta preparata cu Slow Cooker 4,7L Digital

COTLETE MEDITERANEENE

⌚ 1 PORTII | 🌟 - COMPLEXITATE | ⏳ - MIN. PREGATIRE | 🍴 - H GATIRE

INGREDIENTE

- Cotlet cu os - 3 buc
- Busuioc proaspăt - 5-6 buc
- Oregano proaspăt - 5-6 frunze
- Ulei de masline - 40 ml
- Mix de masline fără samburi - 250 g
- Suc de roșii - 300 g
- Vin roșu - 50 g
- Cimbru proaspăt - 1 crenguta
- Usturoi granulat - 1 lingurita
- Sare și piper după gust

MOD DE PREPARARE

Stropeste cotletele cu ulei și condimentează-le cu usturoi granulat, sare; Trage-le la tigaie, întoarce-le și adaugă piperul; Stinge-le cu vinul și lasă-l să se reducă; Pune maslinele în slowcooker-ul Crock Pot 4.7 litri și adaugă busuiocul, oregano și cimbru rupt; Pune sosul de roșii și adaugă și cotletele împreună cu sosul lor; Setează programul "high" și timpul de 4 ore;

CROCK POT
The original slow cooker



VARA/CARNE/PORC

Reteta preparata cu Slow Cooker 5.7L Digital

BURGER CU FASII DE PULPA DE PORC

6 PORTII | 1 COMPLEXITATE | 30 MIN. PREGATIRE | 5H GATIRE | HIGH TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Pulpa de porc - 1 kg
- Sos Barbecue - 6 linguri
- Suc de rosii - 400 ml
- Apa - 300 ml
- Sare, piper - dupa gust
- Salata de cruditati (Varza - 1/4 buc., Morcov - 2 buc., Telina - 1/4 buc., Pastarnac - 1 buc., Maioneza - 4 linguri, laurt gras - 1 lingura si 1/2, Stafide - 2 linguri)
- Castraveti murati - 3 buc.
- Branza Cheddar - 6 buc.
- Chifile cu ceapa si susan - 6 buc.
- Extra sos Barbecue pentru fiecare burger in parte

MOD DE PREPARARE

Amestecati sosul barbecue cu rosiile, apa, sareea si piperul. Puneti pulpa de porc in slow cooker Crock-Pot 5.7L Digital, setati modul de gatire "High" si timpul de 5 ore. Odata gatit, zdrobiti pulpa cu o furculita. Ungeti chiflele cu sos barbecue, puneti carneea de porc si adaugati deasupra salata de cruditati, felii subtiri de castraveti murati si o felie de branza Cheddar.

CROCK POT[®]
The original slow cooker



VARA/CARNE/PORC

Reteta preparata cu Slow Cooker 6.0L DuraCeramic Sauté

RACK DE PORC CU CARTOFI

6 PORTII | 1 COMPLEXITATE | 15 MIN. PREGATIRE | 4H GATIRE | LOW TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Rack (cotlete) de porc cu os curata - cca 1 - 2 kg
- Cartofi - 6 buc.
- Piper negru (boabe) - ¼ lingurita
- Piper roz (boabe) - ¼ lingurita
- Usturoi - 4 - 5 catei
- Patrunjel uscat - 1 lingurita
- Marar uscat - ½ lingurita
- Busuioc uscat - ½ lingurita
- Rozmarin uscat - ½ lingurita
- Salvie uscata - ¼ lingurita
- Coaja rasa de la o lamaie
- Cimbru proaspăt - 2 fire
- Ulei de masline - 2 linguri
- Vin rosu - 50 ml
- Apa - 50 ml
- Chives - 15 - 20 fire
- Sare - dupa gust

MOD DE PREPARARE

Zdrobiti condimentele (piper negru, piper roz, patrunjel, marar, busuioc, rozmarin si salvie) intr-un mojar. Ungeti bine cotletele cu ulei si asezati-le cu o parte din mixul de condimente si sare. Taiati cartofii in 4, stropiti-i cu putin ulei si adaugati si pe acestia condimente. Taiati usturoiul pe jumate, pe lungime. Puneti vasul detasabil pe foc, dati culoare rack-ului de porc (pana devine auriu pe fiecare parte), stingeti cu vinul rosu si lasati-l sa se reduca cca 3 - 4 minute - apoi asezati-l in Slow cooker 6.0L Digital DuraCeramic Sauté. Asezati cartofii de jur imprejurul carnii si peste ei, usturoiul si cimbrul. Setati Slow cooker 6.0L Digital DuraCeramic Sauté pe modul de gatire "Low", adaugati apa si setati timpul de 4 ore. Puneti capacul si asezati cu sare si piper, daca mai este cazul, cu 15 minute inainte de incheierea programului de gatit. Pentru reducerea sosului care se va forma in vasul Crock-Pot, puteti aseza vasul detasabil direct pe foc pentru cateva minute. Presarati chives tocata deasupra si serviti.

CROCK POT®
The original slow cooker



VARA/MIDII

Reteta preparata cu Slow Cooker 5.0L DuraCeramic Sauté

MIDI IN SOS ROSU

1 PORTII | 2 COMPLEXITATE | - PREGATIRE | 2H GATIRE | HIGH TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Unt nesarat - 30 g
- Ulei de masline - 30 ml
- Ceapa rosie - 2 buc
- Sare, piper - dupa gust
- Ardei gras rosu si galben - cate 1 buc.din fiecare
- Usturoi - 3 catei
- Amestec de ierburi de Provence - 1 lingurita
- Ghimbir macinat - ½ lingurita
- Amestec 5 tipuri de piper - ½ lingurita
- Vin alb demisec - 40 ml
- Rosii cherry - 200 g
- Suc de rosii - 200 ml
- Midii pasteurizate - 1 kg
- Lapte de cocos - 200 ml
- Coriandru proaspăt - o legătură
- Paine toast prăjită pentru servire

MOD DE PREPARARE

Curatati midiile bine; Puneti vasul Crock Pot-ului 5L Digital DuraCeramic Sauté pe o plita; Incingeți-o și adăugati untul și uleiul de masline; Tocati ceapa cuburi și adăugati în vas; Peste ea puneti sare și piper; Tocati ardei gras rosu și galben cuburi și puneti peste; Tocati usturoiul și adăugati-l și pe acesta în bol; Puneti amestec de ierburi de Provence, ghimbir macinat și ½ lingurita de amestec de "5 tipuri de piper"; Stingeti cu vinul alb demisec și lasati sa se reduca; Adaugati rosile cherry tariate în jumătate în prealabil; Puneti apoi sucul de rosii și midiile pasteurizate; Adaugati laptele de cocos (amestecat bine în prealabil) și puneti capacul; Setati modul de gatire "high" și timpul de 2 ore; Prajiti painea în toasterul Breville "Toaster Style White 2 slices" și serviti cu midiile;

CROCK POT
The original slow cooker



VARA/PESTE

Reteta preparata cu Slow Cooker 3.5L Manual

PASTRAV IN PAPIOTA CU BROCCOLI

1 PORTII | 1 COMPLEXITATE | 15 MIN. PREGATIRE | 1H GATIRE | HIGH TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Pastrav - 1 buc.
- Fenicul ras - 1 lingura
- Vin alb - 1 lingurita
- Apa - 50 ml
- Unt - 15 gr.
- Capere - 1 lingurita
- Zeama de lamaie - 1 lingurita
- Sare si piper - dupa gust
- Broccoli

Aditional:

- Hartie de copt
- Cutit de filetat
- Penseta pentru scos oase
- Gheata

MOD DE PREPARARE

Filetati pestele (nu este obligatoriu, il puteti gati si intreg) folosind un cutit de filetat cu lama flexibila. Scoateti oasele pestelui. Asezronati cu sare si piper si asezati-pe o foaie de copt. Deasupra adaugati untul, zeama de lamaie, feniculul ras, caperele si vinul alb (daca ati filetat pestele, fiecare file trebuie pus separat in hartie de copt). Impachetati bine, puneti-l in slow cooker Crock-Pot 3,5 L Brushed Inox impreuna cu apa si setati pe modul de gatire "High". Taiati broccoli in buchetele mici si introduceti-l in slow cooker Crock-Pot 3,5 L Brushed Inox impreuna cu pestele; optional, il puteti scoate intr-un castron cu gheata (socul termic ii va mentine culoarea).

CROCK POT[®]
the original slow cooker



VARA/CARNE/PUI

Reteta preparata cu Slow Cooker 6.0L DuraCeramic Sauté

COQ AU VIN

4 PORTIE | 2 COMPLEXITATE | 15 MIN. PREGATIRE | 2H GATIRE | HIGH TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Coquelet de Bretania - 1 buc.
- Salote - 2 buc.
- Ceapa - 1 buc.
- Morcov - 1 buc.
- Pastarnac - 1 buc.
- Telina - 1/4 buc.
- Usturoi - 4 catei
- Rozmarin - 2 crengute
- Bacon - 100 gr.
- Ulei de masline - 25 ml
- Foi de dafin - 2 buc.
- Cimbru uscat - 1 lingurita
- Sare, piper - dupa gust
- Cognac - 40 ml
- Vin rosu demisec - 60 ml
- Stock de pui - 200 ml
- Suc de rosii - 2 linguri
- Amidon - 1 lingurita
- Unt - 15 gr.
- Patrunjel tocat

MOD DE PREPARARE

Parliti orice ramasita de pene de pe pui. Tocati apoi ceapa si salotele Julien. Taiati morcovul, pastarnacul si telina julien. Tocati usturoiul, rozmarinul si baconul. Incingeti vasul slow cooker Crock-Pot 6L Digital DuraCeramic™ Sauté, prajiti baconul si scoateti-l pe o farfurie cu servetele pentru a absorbi uleiul in exces. Puneti vasul inapoi pe foc si adaugati uleiul de masline. Prajiti coquelet-ul pe fiecare parte si scoateti-l pe o farfurie. In uleiul lasat adaugati ceapa, salotele, morcovul, pastarnacul, telina, usturoiul, rozmarinul, foile de dafin si cimbrul uscat. Caliti bine si asezonati cu sare si piper. Puneti coquelet-ul in vas si asezonati-l si pe acesta cu sare si piper. Stingeti cu cognac si lasati sa se reduca. Stingeti apoi cu vin rosu demisec si lasati-l si pe acesta sa se reduca. Adaugati apoi stock-ul de pui, baconul si sucul de rosii. Luati de pe foc si puneti vasul in Crock Pot, dupa care setati pe modul de gatire "High" si timpul de 2 ore. Scoateti coquelet-ul pe o farfurie, strecurati sosul si ingrosati-l cu o lingurita de amidon pe foc in putin unt. Serviti cu patrunjel tocat si garnitura la alegere.

CROCK POT®
The original slow cooker



VARA/CARNE/VITA

Reteta preparata cu Slow Cooker 5.0L DuraCeramic Sauté

CHILLI CON CARNE

⌚ 2 PORTIE | 🍲 2 COMPLEXITATE | ⏳ 15 MIN. PREGATIRE | 🍱 4H GATIRE | 🔥 HIGH TEMPERATURA



INGREDIENTE

- Ulei de masline - 1 lingura
- Bacon tocat - 100 gr.
- Ceapa alba - 1 buc.
- Usturoi - 4 catei
- Carne tocata de vita - 1 kg
- Maghiran uscat - 1 lingurita
- Boia de ardei dulce - 1 lingurita
- Chimion - ½ lingurita
- Cimbru uscat - 1 lingurita
- Ardei iuti - 2 buc.
- Ardei gras rosu - 1 buc.
- Stock de vita - 150 ml
- Fasole rosie - 400 gr.
- Bulion - 400 gr.
- Zahar - ½ lingurita
- Sare, piper - dupa gust
- Rosii in sos iute - 200 gr.
- Orez basmati fierb - pentru servit
- Smantana pentru servit - 2 linguri/portie
- Cheddar pentru servit (sau cascaval) - 50 gr./portie
- Ceapa verde pentru servit - 1/2 fire per portie

MOD DE PREPARARE

Incingeti vasul slow cooker Crock-Pot 5L Digital DuraCeramic™Sauté si adaugati uleiul. Puneti apoi baconul tocata si cand incepe sa devina usor auriu adaugati ceapa alba tocata marunt, pe care o caliti bine si apoi adaugati usturoiul tocata. Adaugati apoi carnea tocata de vita, maghiranul uscat, boia de ardei dulce, chimion, cimbru uscat si caliti-o bine. Adaugati apoi ardei iute si ardei gras tocata in prealabil, urmat de stock-ul de vita, fasolea rosie, bulionul si zaharul, apoi asezonati cu sare si piper dupa gust. Puneti apoi rosiile in sos iute, amestecati si puneti capacul vasului. Luati de pe foc si puneti vasul in Crock-Pot. Setati modul de gatire "High" si timpul de 4 ore. Cand timpul de gatire s-a terminat, serviti cu orez basmati fierb in prealabil, 2 linguri de smantana per portie, cheddar ras si ceapa verde tocata.

CROCK POT®
The original slow cooker

VARA/MANCARE/VEGETARIANA

Reteta preparata cu Slow Cooker 3.5L

DOVLECEI UMPLUTI CU CIUPERCI

3 PORTII | 1 COMPLEXITATE | 15 MIN. PREGATIRE | 4H GATIRE | HIGH TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Dovleci - 3 buc.
- Rosie - 1 buc.
- Ciuperci - 4 buc.
- Seminte de chia - 4 lingurite
- Mozarella „Gourmet” rasa - 180 gr.
- Busuioc proaspăt - 12 frunze
- Sumac - 1 lingurita
- Usturoi - 3 catei
- Ceapa rosie - 1 buc.
- Rosi cu busuioc (la cutie) - 250 gr.
- Zahar - 1/2 lingurita
- Apa - suficienta cat sa acopere
- Sare si piper - dupa gust
- Smantana - pentru servire

MOD DE PREPARARE

Taiati dovleceii in jumate si scoateti miezul, fara sa-i strapungeti. Tocati busuiocul. Presarati sare pe ciuperci si lasati-le cca 10 min ca sa iasa apa din ele la suprafata, apoi le tapetati cu niste servetele. Tocati-le marunt si adaugati-le impreuna cu sumacul si busuiocul intr-un bol. Adaugati sare si piper si amestecati bine. Umpleti dovleceii si asezati-i in slow cooker Crock-Pot 3,5 L Manual Red. Taiati capace din rosii si inchideti dovleceii cu ele. Tocati usturoiul si ceapa marunt si amestecati cu rosiile, apa si zaharul. Puneti sosul deasupra si setati pe modul de gatire "High". Lasati la gatit pentru cca 4 ore. Asezati cu sare si piper in ultimele 15 minute daca mai este cazul. Serviti cu smantana.

CROCK POT
The original slow cooker



VARA/MANCARE/VEGETARIANA

Reteta preparata cu Slow Cooker 3.5L

ENCHILADAS

3 PORTII | 2 COMPLEXITATE | 10 MIN. PREGATIRE | 3H GATIRE | HIGH TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Sos salsa - 500 gr.
- Branza - 500 gr.
- Ceapa - 1 buc.
- Ardei rosu - 1 buc.
- Fasole neagra boabe - 380 gr.
- Porumb dulce - 325 gr.
- Chimion - 1 lingurita
- Pudra de chilli - 1 lingurita
- Frunze de coriandru - 2 pumni mari
- Sare, piper - dupa gust
- Coaja de lamaie rasa
- Tortilla - 6 foi

MOD DE PREPARARE

In vasul Crock-Pot se pune aprox. 500 gr. sos salsa. Intr-un bol separat se adauga urmatoarele ingrediente: branza rasa, ceapa taiata julien, ardeiul tocata cuburi, fasolea neagra boabe, porumbul, 1 lingurita chimion, 1 lingurita pudra de chilli, 2 pumni mari frunze de coriandru, sare si piper dupa gust, coaja de la o lamaie rasa si se amesteca totul cu o lingura fara a le sfarama. Se umplu foile de tortilla cu aceasta componitie si se aseaza in vasul Crock-Pot, una langa cealalta, acoperite de sosul salsa si un pic de branza rasa pe deasupra. Se pune capacul slow cooker Crock-Pot 3.5 L Stainless Steel si se seteaza timpul de gatire pentru 3 ore si 30 minute. Se servesc calde cu patrunjel sau coriandru pe deasupra.

Enchilada este un preparat tipic mexican, foarte picant si aromat. Enchilada inseamna "acoperit cu sos de ardei iute" si pentru aceasta reteta mexicanii folosesc nu mai putin de 4 tipuri de ardei iuti uscati (unii sunt si afumati) pe care ii rehydrateaza si formeaza un sos gros cu care acopera rulourile de tortilla de porumb umplute cu carne tocata de vita. Desi mexicanii folosesc foarte multi ardei uscati, se pot folosi in functie de intensitatea gustului pe care dorim sa o conferim retetei, iar pentru a completa sosul se pot adauga rosii pasate.

CROCK POT®
The original slow cooker



VARA/DULCE

Reteta preparata cu Slow Cooker 3.5L

PLACINTA CU FRUCTE DE PADURE

1 PORTII | 1 COMPLEXITATE | 15 MIN. PREGATIRE | 3H GATIRE | - TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Foi de placinta - 6 buc.
- Crema de branza - 250 gr.
- Zahar pudra - 100 gr.
- Oua - 2 buc.
- Coaja rasa de lime
- Extract de vanilie - 1 lingurita
- Gris - 50 gr.
- Fructe de padure congelate - 300 gr.
- Unt topit - 50 gr.

MOD DE PREPARARE

Amestecati intr-un bol crema de branza cu zaharul pudra, adaugati apoi ouale, grisul si amestecati cu un tel. Adaugati vanilia si coaja rasa de lime. Adaugati fructele de padure congelate si amestecati putin. Puneti pe masa cate o foaie de placinta si ungeti-o cu unt topit, apoi adaugati succesiv inca doua foi pe care le ungeti cu unt deasupra de fiecare data formand un strudel. Turnati jumata din compositia cu fructe de padure peste foile de placita si rulati. Procedati la fel si cu cel de-al doilea strudel. Taiati ambele strudele pe jumata, obtinand 4 rulouri. Puneti hartie de copt in vasul Crock-Pot-ului si asezati cele 4 strudele. Ungeti-le bine cu unt topit, puneti capacul si setati aparatul slow cooker Crock-Pot 3.5 L Stainless Steel pe functia "High" pentru 3 ore. Serviti palcinta cu fructe de padure cu inghetata de vanilie si cu fructe proaspete.

CROCK POT®
The original slow cooker



VARA/DULCE

Reteta preparata cu Slow Cooker 6.0L DuraCeramic Sauté

CRUMBLE CU VISINE

1 PORTII | 1 COMPLEXITATE | 10 MIN. PREGATIRE | 3H GATIRE | - TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Visine congelate fara samburi - 800 gr.
- Zahar - 30 gr.
- Scortisoara - 1 lingurita
- Amidon - 20 gr.
- Unt - 130 gr.
- Zahar - 50 gr.
- Faina - 80 gr.

MOD DE PREPARARE

Puneti visinele fara samburi in vasul slow cooker Crock-Pot 6 L Digital Sauté. Adaugati zaharul, scortisoara si amidonul si amestecati usor cu o lingura. Separat intr-un castron, puneti untul rece taiat cubulete, adaugati cele 50 gr. zahar si faina si amestecati cu mana pana obtineti firimituri de aluat. Puneti aluatul sfaramitat peste visine. Puneti capacul vasului Crock-Pot si setati modul "High" pentru 3 ore si jumatare. Taiati crumble-ul si serviti cu inghetata pe deasupra.

CROCK POT[®]
The original slow cooker



VARA/DULCE

Reteta preparata cu Slow Cooker 6.0L DuraCeramic Sauté

NEGRESA CU NUCA

1 PORTII | 1 COMPLEXITATE | 15 MIN. PREGATIRE | 4H GATIRE | LOW TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Unt topit - 125 gr.
- Ciocolata neagra - 225 gr.
- Zahar - 200 gr.
- Oua - 3 buc.
- Extract de vanilie - 1 lingurita
- Faina - 175 gr.
- Cacao - 25 gr.
- Praful de copt - 1 lingurita
- Sare - ½ lingurita
- Nuci pecan - 100 gr.

MOD DE PREPARARE

Topiti untul intr-o craticioara si cand este fierbinte luati-l de pe foc. Adaugati ciocolata rupta cubulete si amestecati cu o spatula pana se topeste. Adaugati zaharul si amestecati cu spatula pana se inglobeaza bine in compozitie. Adaugati apoi treptat cate un ou si mixati cu mixerul pana se incorporeaza bine. Adaugati vanilia. Intr-un bol separat cu faina adaugati peste aceasta cacaua, praful de copt si sarea si amestecati-le bine cu o lingura. Turnati apoi amestecul treptat peste compozitia cu ciocolata si incorporati bine. La final adaugati nucile taiate marunt si amestecati usor. Asezati in vasul slow cooker-ului Crock-Pot 6L Digital DuraCeramic™ Sauté o hartie de copt si imbracati si pereti oalei. Rasturnati compozitia de negresa, puneti capacul si setati modul "Low" pentru 4 ore. La finalul timpului de gatire scoateti negresa din vas si serviti cu zahar pudra pe deasupra.

CROCK POT
The original slow cooker



VARA/DULCE

Reteta preparata cu Slow Cooker 3.5L

BUDINCA VULCAN DE CIOCOLATA

3 PORTII | 2 COMPLEXITATE | 10 MIN. PREGATIRE | 2H GATIRE | HIGH TEMPERATURA

INGREDIENTE

- Oua - 3 buc.
- Unt topit - 100 gr.
- Lapte - 150 ml
- Faina - 225 gr.
- Cacao - 75 gr.
- Zahar - 150 gr.
- Cioclata cu portocale - 100 gr.
- Praf de copt - 1 lingurita
- Coaja de portocala
- Zahar brun - 200 gr.
- Cacao - 25 gr.
- Apa fierbinte - 280 ml

MOD DE PREPARARE

Se unge vasul Crock-Pot cu putin unt. Intr-un bol separat se adauga urmatoarele ingrediente: 3 oua medii, 100 gr. unt topit, 150 ml lapte si se amesteca totul cu un tel pana la inglobarea ingredientelor. Intr-un alt vas se pune 225 gr. faina, 75 gr. cacao, 150 gr. zahar, 100 gr. ciocolata cu portocale, 1 lingurita praf de copt, coaja rasa de la o portocala, se amesteca totul cu o lingura si se toarna peste compozitia de mai sus amestecand toate ingredientele pana la omogenizare; se aseaza apoi compozitia rezultata in vasul slow cooker Crock-Pot 3.5 L Stainless Steel. Separat se pun intr-un vas 200 gr. zahar brun si 25 gr. cacao, peste care se toarna aprox. 280 ml apa fierbinte, se amesteca bine cu telul si se toarna peste compozitia din vasul Crock-Pot, dupa care se pune capacul si se seteaza timpul de gatire pentru 2 ore, program "High". Dupa terminarea timpului de gatire, se scoate in boluri si se poate servi cu smantana deasupra si cu fructe de padure proaspete alaturi.

CROCK POT[®]
The original slow cooker

CROCK•POT®

• THE ORIGINAL SLOW COOKER •