



**חוברת מתכונים**  
**לפלטת בראוניז**  
**במולטיקייק מבית icake**

**אסנת פרטוק**

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



**להכנה באמצעות ה - מולטיקייק המקורי**  
מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)



## בראוניז שוקולד ואגוזים במולטיקייק



כמות: כ- 14 יחידות

### מצרכים:

- 125 גרם שוקולד מריר
- 100 גרם חמאה
- קורט מלח
- 2 שקיות סוכר וניל
- 3/4 כוס סוכר
- 2/3 כוס קמח תופח
- 1 כפית תמצית בטעם קפה
- 1 כוס אגוזי מלך
- 2 ביצים

### אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. ממיסים בבן מארי את השוקולד והחמאה מערבבים היטב מורידים מהאש ומוסיפים את הסוכר, מלח, וניל ותמצית קפה. מוסיפים את הביצים אחת אחר השנייה תוך כדי ערבוב עד שמתקבלת בלילה אחידה ומוסיפים את הקמח תופח בתנועות (יש להימנע מערבוב יתר). ממלאים את השקעים בתבנית הבראוניז מפזרים מעל את האגוזים סוגרים את המכסה ואופים במשך 6-8 דקות מוציאים בזהירות ומצננים.

טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



להכנה באמצעות ה-  
**מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)



## עוגות שוקולד אישיות לאירוח במולטיקייק



כמות: כ- 16 יחידות

### מצרכים:

- 1/2 כוס שמן
- 2 ביצים
- 1/2 כוס מים
- 1/2 כפית נס קפה
- 1 שקית סוכר וניל
- 1/2 כוס סוכר
- 1/2 כוס אבקת שוקולית
- 1/2 כוס קמח תופח
- גרידת תפוז

### ציפוי:

- 1/2 כוס שמנת מתוקה
- 1 חפיסת שוקולד מריר
- סוכריות צבעוניות- לא חייב

### אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה ממלאים את השקעים בתבנית הבראונזי סוגרים את המכסה ואופים במשך כ-6 דקות. מוציאים בזהירות ומקררים. הכנת הציפוי: ממיסים בקערה במיקרו את השמנת מתוקה עם השוקולד מריר מערבבים היטב ומצפים את עוגות השוקולד. ניתן לקשט עם סוכריות צבעוניות. טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



להכנה באמצעות ה- **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)



## מיני עוגות בננות שוקולד ואגוזי מלך במולטיקייק



כמות: כ- 18 יחידות

### מצרכים:

- 2 בננות בשלות מאוד
- 1/3 כוס שמן קנולה
- ביצה אחת
- 1/3 כוס מיץ תפוזים
- 2 שקיות סוכר וניל
- 1/2 כוס סוכר
- 1 כוס קמח תופח
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- 1/2 כוס אגוזי מלך קצוצים מעורבבים עם כפית קמח
- 1/4 כוס שוקולד צ'יפס

### ציפוי:

אבקת סוכר-לא חייב

### אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. יש למעוך את הבננות היטב ולהוסיף את החומרים לפי הסדר המופיע במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה ממלאים את השקעים בתבנית הבראונזי סוגרים את המכסה ואופים במשך כ-7 דקות. מוציאים בזהירות ומקררים. ניתן לפזר אבקת סוכר לפני ההגשה. טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



להכנה באמצעות ה- **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)



## גביניות עם דובדבנים במולטיקייק



כמות: כ- 18 יחידות

### מצרכים:

- 2 ביצים
- 250 גרם גבינה לבנה
- 2 שקיות סוכר וניל
- קליפת לימון מגוררת
- 1/2 כוס סוכר חום
- 4 כפות שמן קנולה
- 1 1/2 כוסות קמח
- 1 כפית אבקת אפיה
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- חצי כוס דובדבנים

### ציפוי:

- דובדבנים חצויים
- אבקת סוכר-לא חייב

### אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות . יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב.  
יש לערבב בקערה את החומרים לפי הסדר המופיע במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה ממלאים את השקעים בתבנית הבראונזי שמים מעל חצי דובדבן סוגרים את המכסה ואופים במשך כ-7 דקות. מוציאים בזהירות ומקררים.  
ניתן לפזר אבקת סוכר לפני ההגשה.  
טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



להכנה באמצעות ה - **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!

למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)



## פשטידות תפוחי אדמה ובצל מטוגן במולטיקייק



כמות: כ- 14 יחידות

### מצרכים:

- 2 תפוחי אדמה בינוניים מבושלים
- 1 בצל קצוץ דק
- ביצה אחת
- 1 כף שמן זית
- 2 כפות פירורי לחם
- 2 כפות קמח תופח
- מלח
- פלפל שחור
- כורכום
- כמון

תוספות אפשריות: אפונה וגזר/פטטריות/תירס גרעינים

### אופן ההכנה:

יש לחמם מראש את המולטיקייק 4 ב-1 המקורי מבית icake לכ-5 דקות .  
יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב.  
מטגנים את הבצל הקצוץ עם שתי כפות שמן עד להזהבה. מכבים את האש ומצננים.  
מועכים את תפוחי האדמה המבושלים עם מזלג ומוסיפים את הבצל המטוגן ואת שאר החומרים ומערבבים לתערובת אחידה.  
מתבלים לפי הטעם.  
לוקחים חופן מהעיסה בגודל השקעים של תבנית הבראונזיז ממלאים את השקעים סוגרים את המכסה העליון ואופים במשך כ-8 דקות עד שמזהיב.  
מוציאים בזהירות ומגישים חם.  
בהצלחה ובתיאבון  
אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



להכנה באמצעות ה -  
**מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)



## מיני לחמניות שום ושומשום במולטיקייק



### מצרכים:

- 1-2 שיני שום כתושים
- 1/2 קופסת שמנת של פעם
- 1/2 קופסת קוטג'
- 1 1/4 כוסות קמח תופח
- 1/4 כפית סודה לשתייה
- ביצה אחת
- מלח
- פלפל שחור
- 1/4 כוס חלב
- 100 גרם חמאה מומסת

שומשום לציפוי

### אופן ההכנה:

יש לחמם מראש את המולטיקייק 4 ב-1 המקורי מבית icake לכ-5 דקות.  
יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב.  
מערבבים את כל החומרים למעט השומשום ומתבלים לפי הטעם במלח ופלפל.  
ממלאים את השקעים בתבנית הבראונז, מפזרים שומשום מעל, סוגרים את המכסה העליון ואופים במשך כ-8 דקות עד שמזהיב.  
מוציאים בזהירות ומגישים חם.

בהצלחה ובתיאבון  
אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר [icake.co.il](http://icake.co.il)



להכנה באמצעות ה -  
**מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: [www.iCake.co.il](http://www.iCake.co.il)