

A E N O

Рецепты для блендера с функцией приготовления AENO TB2



aeno.com





Рецепты для программы
«NUT/SOY MILK»

- [Соевое молоко](#)
- [Ореховое молоко из фундука](#)
- [Ореховое молоко из миндаля](#)
- [Ореховое молоко из грецких орехов](#)
- [Молочно-ореховый напиток с какао](#)



Рецепты для программы
«FRUITS/VEGGIES»

- [Овощной коктейль с сельдереем яблоком и киви](#)
- [Морковно-тыквенный коктейль с яблоком](#)
- [Зеленый фитнес коктейль](#)
- [Тыквенно-цитрусовый смузи с имбирем](#)
- [Томатный фреш с базиликом](#)



Рецепты для программы
«RISE PASTE»

- [Пряный крем-суп из кабачков](#)
- [Крем-суп из чечевицы](#)
- [Сырный суп-пюре](#)
- [Крем суп из шампиньонов](#)
- [Крем суп Луковый](#)



Рецепты для программы
«CORN/CEREALS»

- [Кукурузная каша с манкой](#)
- [Кукурузная каша с овощами](#)
- [Кукурузная каша с плавленым сыром](#)
- [Кукурузная каша с сухофруктами](#)
- [Кукурузная каша с тыквой](#)
- [Каша из консервированной кукурузы](#)



Рецепты для программы
«PASTRY»

- [Молочная гречневая крем каша с какао](#)
- [Молочная овсяная крем каша с бананом](#)
- [Молочная рисовая крем каша с яблоком и изюмом](#)
- [Манная крем каша с яблоком и корицей](#)
- [Тыквенная крем каша с молоком и рисом](#)



Рецепты для программы
«Smoothie»

- [Молочно-шоколадный коктейль с бананом](#)
- [Персиково-абрикосовый молочный коктейль](#)
- [Молочный коктейль с земляникой](#)
- [Клубничный шейк](#)
- [Классический молочный коктейль](#)



Рецепты для программы
«Smoothie»

- [Клубнично-банановый смузи](#)
- [Смузи из замороженных ягод](#)
- [Смузи из яблок и зелени](#)
- [Ягодный смузи с мороженым](#)
- [Творожно-банановый смузи с овсяными хлопьями](#)



Соевое молоко

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 6 мин	Приготовление 25 мин	Порций 4-5
--	--	--	--



Ингредиенты:

Соя	150 г
Вода	1100 мл

Порядок приготовления:

Сою промыть, залить водой и оставить замачиваться на 6 часов.

Слить воду в которой замачивалась соя.

В чашу блендера положить сою и залить водой.

Нажать на кнопку «ON/OFF».

Кнопкой «Function» выбрать программу «NUT/SOY MILK» и нажать кнопку «ON/OFF».

После окончания приготовления полученную смесь вылить из блендера и хорошенько процедить через фильтр или мелкое сито.

Полученная жидкость это и есть соевое молоко.

Молоко охладить и хранить в холодильнике не более 48 часов.



Ореховое молоко из фундука

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 4 мин	Приготовление 25 мин	Порций 3
---	--	--	--



Ингредиенты:

Фундук	150 г
Вода	750 г

Порядок приготовления:

Орехи, замочить в воде на 4 часа.

Слить воду в которой замачивались орехи.

В чашу блендера положить орехи, добавить чистую воду и закрыть крышку блендера.

Нажать на кнопку «ON/OFF».

Кнопкой «Function» выбрать программу «NUT/SOY MILK» и нажать кнопку «ON/OFF».

Готовить до окончания программы. После окончания приготовления полученную смесь вылить из блендера и хорошенько процедить через фильтр или мелкое сито.

Полученная жидкость это и есть ореховое молоко.

Остатки жмыха от орехов не выбрасывайте их можно подсушить и использовать при приготовлении кондитерских изделий и выпечки.

Молоко охладить и хранить в холодильнике не более 48 часов.



Ореховое молоко из миндаля

●●●●● Сложность Лёгкая	Подготовка 4 мин	Приготовление 25 мин	Порций 4
--	---	---	-------------------------------------

Порядок приготовления:

Орехи, замочить в воде на 4 часа.

Слить воду в которой замачивались орехи.

В чашу блендера положить орехи, финики, добавить чистую воду и закрыть крышку блендера.

Нажать на кнопку «ON/OFF».

Кнопкой «Function» выбрать программу «NUT/SOY MILK» и нажать кнопку «ON/OFF».

После окончания приготовления полученную смесь вылить из блендера и хорошенько процедить через фильтр или мелкое сито.

Полученная жидкость это и есть ореховое молоко.

Остатки жмыха от орехов не выбрасывайте их можно подсушить и использовать при приготовлении кондитерских изделий и выпечки.

Ингредиенты:

Миндальный орех	120 г
Вода	900 мл
Финики без косточек	40 г





Ореховое молоко из грецких орехов

Ингредиенты:

Орехи грецкие 50 г	50 г
Вода	850 мл



Сложность
Лёгкая



Подготовка
8 мин



Приготовление
25 мин



Порций
3-4

Порядок приготовления:

Орехи, замочить в воде на 8 часа.

Слить воду в которой замачивались орехи.

В чашу блендера положить орехи, добавить чистую воду и закрыть крышку блендера.

Нажать на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкой  «Function» выбрать программу  «NUT/SOY MILK» и нажать кнопку  «ON/OFF».

Готовить до окончания программы. После окончания приготовления полученную смесь вылить из блендера и хорошенько процедить через фильтр или мелкое сито.

Полученная жидкость это и есть ореховое молоко.

Остатки жмыха от орехов не выбрасывайте их можно подсушить и использовать при приготовлении кондитерских изделий и выпечки.

Молоко охладить и хранить в холодильнике не более 48 часов.





Молочно-ореховый напиток с какао

●●●●● Сложность Лёгкая	Подготовка 2 мин	Приготовление 25 мин	Порций 3
--	---	---	-------------------------------------



Ингредиенты:

Орехи фундука	50 г
Какао	30 г
Сахар	40 г
Молоко	600 мл
Шоколад для украшения	

Порядок приготовления:

Орехи, замочить в воде на 4 часа.

Слить воду в которой замачивались орехи.

В чашу блендера положить орехи, какао, сахар, добавить молоко и закрыть крышку блендера.

Нажать на кнопку «ON/OFF».

Кнопкой «Function» выбрать программу «NUT/SOY MILK» и нажать кнопку «ON/OFF».

После окончания приготовления полученную смесь вылить из блендера и хорошенько процедить через фильтр или мелкое сито.

Подавать горячим, при желании сверху притрусить шоколадом.



Пряный крем-суп из кабачков

●●●●○ Сложность Средняя	Подготовка 10 мин	Приготовление 20 мин	Порций 2-3
---	--	---	---



Ингредиенты:

Кабачки	300 г
Картофель	100 г
Вода	350 г
Сливки	150 г
Соль	1 ч.л.
Карри (порошок)	0,5 ч.л.
Укроп свежий	2 веточки
Сухарики	30г

Порядок приготовления:

Кабачки вымыть, обрезать кончики, очистить от семян и натереть на крупной терке.

Картофель нарезать брусочками.

Переложить тертые кабачки в блендер, добавить картофель, воду и закрыть крышку блендера.

Нажать на кнопку «ON/OFF».

Кнопкой «Function» выбрать программу «CREAM SOUP» и нажать кнопку «ON/OFF».

За 7 минут до окончания программы открыть крышку дозагрузки продуктов , добавить сливки, соль, карри и установить крышку обратно.

Готовить до окончания программы.

При подаче добавить сверху укроп и сухарики.



Крем-суп из чечевицы

 Сложность Средняя	 Подготовка 10 мин	 Приготовление 20 мин	 Порций 4-5
---	---	--	--

Порядок приготовления:

Лук и морковь нарезать средним кубиком.

В блендер выложить чечевицу, лук, морковь и залить водой. Заккрыть верхнюю крышку.

Нажать на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкой  «Function» выбрать программу «CREAM SOUP»  и нажать кнопку  «ON/OFF».

За 7 минут до окончания программы, открыть крышку дозагрузки продуктов, добавить сливки, соль, перец, установить крышку обратно и готовить до окончания программы.

По окончании программы, налить суп пюре в тарелку посыпать сухариками и украсить зеленью.

Ингредиенты:

Чечевица красная	250 г
Лук репчатый	140 г
Морковь	150 г
Сливки (10-15%)	200 г
Соль	1 ч. Ложка
Перец черный молотый	
Вода	1- л
Хлеб Тостовый белый (сухарики)	





Сырный суп-пюре

Ингредиенты:

Сыр плавленый	200 г
сливочный	200 г
Картофель	100 г
Лук репчатый	100 г
Морковь	150 г
Сливки (10-15%)	
Соль по вкусу	
Перец черный молотый	
Чеснок	1 зубчик
Вода	800 мл
Хлеб Тостовый белый (сухарики)	

Порядок приготовления:

Картофель, лук и морковь нарезать мелким кубиком.

В блендер выложить картофель, лук, морковь и залить водой.

Заккрыть верхнюю крышку.

Нажать на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкой  «Function» выбрать программу  «CREAM SOUP» и нажать кнопку  «ON/OFF».

За 7 минут до окончания программы, открыть крышку дозагрузки продуктов, добавить плавленый сыр нарезанный крупным кубиком, добавить сливки, соль, перец, установить крышку обратно и готовить до окончания программы.

По окончании программы, налить суп пюре в тарелку посыпать сухариками и украсить зеленью.

 Сложность Средняя	 Подготовка 10 мин	 Приготовление 20 мин	 Порций 4
--	---	--	--





Крем суп из шампиньонов

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 10 мин	Приготовление 20 мин	Порций 4
--	---	--	--



Ингредиенты:

Шампиньоны	400 г
Лук репчатый	150 г
Сливки 20%	200 мл
Молоко	100 мл
Вода	600 мл
Тимьян щепотка	
Соль по вкусу	
Перец черный молотый	
Сухарики для украшения	

Порядок приготовления:

Шампиньоны и лук нарезать пластами.

В блендер выложить шампиньоны, лук, молоко и залить водой.

Заккрыть верхнюю крышку.

Нажать на кнопку «ON/OFF».

Кнопкой «Function» выбрать программу «CREAM SOUP» и нажать кнопку «ON/OFF».

За 7 минут до окончания программы, открыть крышку дозагрузки продуктов, добавить сливки, соль, перец черный молотый, тимьян, установить крышку обратно и готовить до окончания программы.

По окончании программы, налить суп пюре в тарелку посыпать сухариками и украсить зеленью.



Крем суп Луковый

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 10 мин	Приготовление 20 мин	Порций 4-5
---	--	---	---------------------------------------



Ингредиенты:

Лук репчатый	400 г
Картофель	150 г
Сливки 20%	200 мл
Вино белое сухое	50 мл
Мускатный орех	щепотка
Соль по вкусу	
Вода	800 мл
Перец черный молотый	
Сухарики для украшения	
Сыр для украшения	
Зелень для украшения	

Порядок приготовления:

- Картофель и лук нарезать брусочками.
- В блендер выложить картофель, лук, залить водой.
- Заккрыть верхнюю крышку.
- Нажать на кнопку «ON/OFF».
- Кнопкой «Function» выбрать программу «CREAM SOUP» и нажать кнопку «ON/OFF».
- За 7 минут до окончания программы, открыть крышку дозагрузки продуктов, добавить сливки, соль, перец черный молотый, мускатный орех, вино, установить крышку обратно и готовить до окончания программы.
- По окончании программы, налить суп пюре в тарелку, положить сверху сухарики, украсить зеленью и посыпать тертым сыром.



Молочная гречневая крем каша с какао

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 5 мин	Приготовление 15 мин	Порций 2-3
--	--	--	--

Порядок приготовления:

Гречневую крупу хорошо промыть и положить в чашу блендера, добавить воду, молоко, соль, сахар или мед, какао порошок, орехи и закрыть верхнюю крышку.

Нажать на кнопку «ON/OFF».

Кнопкой «Function» выбрать программу «PASTRY» и нажать кнопку «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.

Готовую кашу налить в тарелку и украсить кусочками нарезанного банана.

Ингредиенты:

Крупа гречневая	75 г
Вода	210 мл
Молоко	300 мл
Какао порошок	3 ч.л.
Соль щепотка	
Сахар или мед по вкусу	
Орехи любые	70 г
Банан для украшения	70 г





Молочная овсяная крем каша с бананом

Ингредиенты:

Овсяные хлопья	170 г
Вода	250 мл
Молоко	250 мл
Соль щепотка	
Сахар или мед по вкусу	
Орехи любые	70 г
Банан	150 г
Черника для украшения	

Порядок приготовления:

Овсяные хлопья положить в чашу блендера, добавить воду, молоко, соль, сахар или мед, банан, орехи и закрыть верхнюю крышку.

Нажать на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкой  «Function» выбрать программу  «PASTRY» и нажать кнопку  «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.

Готовую кашу налить в тарелку или супницу и украсить свежими ягодами, например: черникой, малиной, земляникой.

 Сложность Средняя	 Подготовка 5 мин	 Приготовление 15 мин	 Порций 2-3
--	--	--	--





Молочная рисовая крем каша с яблоком и изюмом

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 5 мин	Приготовление 15 мин	Порций 2-3
--	--	--	--



Ингредиенты:

Рис БАСМАТИ	170 г
Вода	400 мл
Молоко	250 мл
Соль щепотка	
Сахар или мед по вкусу	
Яблоки	120 г
Масло сливочное	15 г
Изюм для украшения	

Порядок приготовления:

- Рис промыть и положить в чашу блендера, добавить воду, молоко, соль, сахар или мед, очищенное яблоко и закрыть верхнюю крышку.
- Нажать на кнопку «ON/OFF».
- Кнопкой «Function» выбрать программу «PASTRY» и нажать кнопку «ON/OFF».
- Готовить до окончания программы.
- Готовую кашу налить в тарелку положить кусочек сливочного масла и украсить изюмом.



Манная крем каша с яблоком и корицей

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 5 мин	Приготовление 15 мин	Порций 3
--	--	--	--



Ингредиенты:

Манка	60-80 гр
Молоко	400 мл
Вода	200 мл
Соль щепотка	
Сахар или мед по вкусу	
Яблоки	120 г
Масло сливочное	20 г
Корица по вкусу	
Миндальные лепестки для украшения	

Порядок приготовления:

- Манку положить в чашу блендера, добавить воду, молоко, соль, сахар или мед, очищенное яблоко, корицу и закрыть верхнюю крышку.
- Нажать на кнопку «ON/OFF».
- Кнопкой «Function» выбрать программу «PASTRY» и нажать кнопку «ON/OFF».
- Готовить до окончания программы.
- Готовую кашу налить в тарелку, положить кусочек сливочного масла и украсить миндальными лепестками.



Тыквенная крем каша с молоком и рисом

 Сложность Средняя	 Подготовка 5 мин	 Приготовление 15 мин	 Порций 2-3
---	--	--	--

Порядок приготовления:

Тыкву, очистить и нарезать кусочками.

Рис промыть и положить в чашу блендера, добавить тыкву, воду, молоко, соль, сахар и закрыть верхнюю крышку.

Нажать на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкой  «Function» выбрать программу  «PASTRY» и нажать кнопку  «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.

Готовую кашу налить в тарелку и посыпать .

Ингредиенты:

Тыква	350 г
Рис	70 г
Вода	60 г
Молоко	200 мл
Вода	200 мл
Соль по вкусу	
Сахар по вкусу	
Орехи для украшения	





Клубнично-банановый смузи

Ингредиенты:

Банан	200 г
Клубника	200 г
Молоко	150 мл
Вода	350 мл



Сложность
Лёгкая



Подготовка
3 мин



Приготовление
1 мин



Порций
2-3

Порядок приготовления:

Банан очистить.

Клубнику, хорошо вымыть.

В чашу блендера, положить банан, клубнику, воду и молоко.

Закрыть крышку, нажать на кнопку  «ON/OFF», кнопкой  «Function» выбрать программу  «Smoothie» и нажать кнопку  «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.





Смузи

из замороженных ягод

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 3 мин	 Приготовление 1 мин	 Порций 2-3
--	--	---	--



Ингредиенты:

Ягоды замороженные (любые)	250 г
Йогурт без добавок	250 г
Ванильный экстракт	1 ч.л.
Сок фруктовый или молоко	200 г

Порядок приготовления:

Замороженные ягоды положить в чашу блендера, добавить йогурт, экстракт ванили, сок или молоко и закрыть крышку.

Нажать на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкой  «Function» выбрать программу  «Smoothie» и нажать кнопку  «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.



Смузи из яблок и зелени

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 5 мин	 Приготовление 1 мин	 Порций 2-3
--	--	---	--



Ингредиенты:

Яблоко зеленое	400 г
Сок лимона	20 г
Бasilik свежий	30 г
Петрушка свежая	30 г
Петрушка кучерявая	20 г
Вода	200 мл

Порядок приготовления:

- Яблоки, помыть, почистить от семян и порезать на 4 части.
- В чашу блендера положить яблоки, сок лимона, базилик, петрушку добавить воду и закрыть крышку.
- Нажать на кнопку  «ON/OFF». Кнопкой  «Function» выбрать программу  «Smoothie» и нажать кнопку  «ON/OFF».
- Готовить до окончания программы.



Ягодный смузи с мороженым

●●●●● Сложность Лёгкая	Подготовка 3 мин	Приготовление 1 мин	Порций 2-3
---	--	---	--

Порядок приготовления:

Ягоды хорошо помыть и выложить в чашу блендера, добавить сахар, мороженое, молоко и закрыть крышку блендера.

Нажать на кнопку «ON/OFF».

Кнопкой «Function» выбрать программу «Smoothie» и нажать кнопку «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.

Ингредиенты:

Ягоды (малина, ежевика, клубника)	400 г
Сахар	30 г
Мороженое (пломбир)	1 стаканчик
Молоко	200 мл





Творожно-банановый смузи с овсяными хлопьями

Ингредиенты:

Банан	200 г
Творог	150 г
Молоко	300 мл
Хлопья овсяные	30 г
Сахар или мед по вкусу	



Сложность
Лёгкая



Подготовка
3 мин



Приготовление
1 мин



Порций
2-3

Порядок приготовления:

Банан очистить от кожуры и положить в чашу блендера, добавить творог, молоко, овсяные хлопья, сахар или мед и закрыть крышку.

Нажать на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкой  «Function» выбрать программу  «Smoothie» и нажать кнопку  «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.





Овощной коктейль с сельдереем яблоком и киви

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 5 мин	Приготовление 2 мин	Порций 3
--	---	--	-------------------------------------



Ингредиенты:

Киви	300 г
Сельдерей стеблевой	100 г
Яблоко	200 г
Салатные листья	30 г
Петрушка	15 г
Мед - по желанию	
Вода минеральная без газа	250 мл

Порядок приготовления:

Киви и яблоко очистить от кожуры и положить в чашу блендера, добавить сельдерей, петрушку, листья салата, мед, воду и закрыть крышку.

Нажать на кнопку «ON/OFF».

Кнопкой «Function» выбрать программу «FRUITS/VEGGIES» и нажать кнопку «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.



Морковно-тыквенный коктейль с яблоком

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 2 мин	Приготовление 5 мин	Порций 2-3
---	--	---	--



Ингредиенты:

Морковь	150 г
Тыква	100 г
Яблоко	150 г
Сок яблочный	400 мл

Порядок приготовления:

Морковь , тыкву и яблоко почистить, порезать и положить в чашу блендера, затем добавить сок и закрыть крышку.

Нажать на кнопку «ON/OFF».

Кнопкой «Function» выбрать программу «FRUITS/VEGGIES» и нажать кнопку «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.



Зеленый фитнес коктейль

●●●●● Сложность Лёгкая	Подготовка 5 мин	Приготовление 2 мин	Порций 3-4
--	---	--	---------------------------------------

Порядок приготовления:

Сельдерей и огурец порезать кусочками и положить в чашу блендера, добавить шпинат, петрушку, овсяные хлопья, семечки льна, масло оливковое, сок лимона, соль, воду и закрыть крышку.

Нажать на кнопку «ON/OFF».

Кнопкой «Function» выбрать программу «FRUITS/VEGGIES» и нажать кнопку «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.

Ингредиенты:

Сельдерей стеблевой	200 г
Шпинат	100 г
Петрушка	50 г
Овсяные хлопья	100 г
Льняная семечка	50 г
Масло оливковое	50 г
Вода питьевая	500 мл
Огурец	200 г
Лимонный сок	25 мл
Соль морская - по вкусу	





Тыквенно-цитрусовый смузи с имбирем

Ингредиенты:

Мякоть тыквы	250-300 г
Грейпфрут	350 г
Апельсин	200 г
Мед	40 г
Имбирь (корень)	5 г
Корица	1/4 ч. л.
Сок фруктовый	100 мл

Порядок приготовления:

Тыкву, апельсин и грейпфрут почистить, порезать и положить в чашу блендера, затем добавить мед, имбирь, корицу, сок и закрыть крышку.

Нажать на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкой  «Function» выбрать программу  «FRUITS/VEGGIES» и нажать кнопку  «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 5 мин	 Приготовление 2 мин	 Порций 4
---	--	---	--





Томатный фреш с базиликом

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 5 мин	Приготовление 2 мин	Порций 2-3
--	---	--	---------------------------------------



Ингредиенты:

Помидоры	500 г
Базилик	1 стебель
Соль	1 ч.л.
Сахар	10 г

Порядок приготовления:

Помидоры помыть и залить кипятком на 2 минуты.

Снять шкурку с помидоров.

В чашу блендера положить помидоры, базилик, соль, сахар и закрыть крышку.

Нажать на кнопку «ON/OFF».

Кнопкой «Function» выбрать программу «FRUITS/VEGGIES» и нажать кнопку «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.



Кукурузная каша с манкой

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 2 мин	Приготовление 18 мин	Порций 4-5
---	--	--	--



Ингредиенты:

Кукурузная крупа	80 г
Манная крупа	35 г
Вода	400 мл
Молоко	400 мл
Соль по вкусу	
Масло сливочное	20 г

Порядок приготовления:

В чашу блендера положить манку и кукурузную крупу, добавить молоко, воду, соль и закрыть крышку.

Нажать на кнопку «ON/OFF».

Кнопкой «Function» выбрать программу «Korn/Cereals» и нажать кнопку «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.

Готовую кашу налить в тарелку и положить кусочек сливочного масла.



Кукурузная каша с овощами

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 5 мин	 Приготовление 18 мин	 Порций 4
--	--	--	--

Порядок приготовления:

Морковь и лук почистить и нарезать кусочками.

В чашу блендера положить морковь, лук, кукурузную крупу, добавить молоко, воду, соль и закрыть крышку.

Нажать на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкой  «Function» выбрать программу  «Korn/Cereals» и нажать кнопку  «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.

Готовую кашу налить в тарелку и посыпать зеленью.

Ингредиенты:

Кукурузная крупа	150 г
Морковь	80 г
Лук репчатый	60 г
Вода	600 мл
Молоко	100 мл
Соль по вкусу	
Зелень для украшения	





Кукурузная каша с плавленым сыром

Ингредиенты:

Кукурузная крупа	150 г
Плавленый сыр	100 гр
Карри молотый	1 г
Вода	600 мл
Молоко	100 мл
Соль по вкусу	



Сложность
Лёгкая



Подготовка
3 мин



Приготовление
18 мин



Порций
4

Порядок приготовления:

В чашу блендера положить кукурузную крупу, добавить плавленый сыр, молоко, воду, соль, карри и закрыть крышку.

Нажать на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкой  «Function» выбрать программу  «Korn/Cereals» и нажать кнопку  «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.





Кукурузная каша с сухофруктами

●●●●● Сложность Лёгкая	Подготовка 5 мин	Приготовление 18 мин	Порций 3-4
--	---	---	---------------------------------------



Ингредиенты:

Кукурузная крупа	170 г
Изюм	50 гр
Курага	50 гр
Вода	600 мл
Молоко	120 мл
Соль по вкусу	

Порядок приготовления:

В чашу блендера положить кукурузную крупу, добавить изюм, курагу, молоко, воду, соль и закрыть крышку.

Нажать на кнопку «ON/OFF».

Кнопкой «Function» выбрать программу «Korn/Cereals» и нажать кнопку «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.



Кукурузная каша с тыквой

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 5 мин	 Приготовление 18 мин	 Порций 3
--	--	--	--



Ингредиенты:

Кукурузная крупа	150 г
Тыква	120 г
Вода	600 мл
Молоко	120 мл
Соль по вкусу	

Порядок приготовления:

В чашу блендера положить кукурузную крупу, добавить почищенную и порезанную кусочками тыкву, затем добавить молоко, воду, соль и закрыть крышку.

Нажать на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкой  «Function» выбрать программу  «Korn/Cereals» и нажать кнопку  «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.



Каша из консервированной кукурузы

Ингредиенты:

Кукуруза консер.	400 г
Экстракт ванили	1 ч.л.
Сахар	15 г
Вода	200 мл
Молоко	300 мл
Соль по вкусу	

Порядок приготовления:

В чашу блендера положить кукурузу, добавить молоко, воду, соль, сахар, экстракт ванили и закрыть крышку.

Нажать на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкой  «Function» выбрать программу  «Korn/Cereals» и нажать кнопку  «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 3 мин	 Приготовление 18 мин	 Порций 4
---	--	--	--





Молочно-шоколадный коктейль с бананом

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 2 мин	 Приготовление 1 мин	 Порций 2
--	--	---	--

Порядок приготовления:

Банан очистить от кожуры и положить в чашу блендера, добавить сахар, какао порошок, молоко, лед и закрыть крышку блендера.

Нажать на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкой  «Function» выбрать программу  «Smoothie» и нажать кнопку  «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.

Ингредиенты:

Какао порошок	25 г
Банан	100 г
Сахар	30 г
Молоко холодное	450 мл
Лед	100 г





Персиково-абрикосовый молочный коктейль

Ингредиенты:

Персики свежие	250 г
Абрикосы свежие	200 г
Молоко	200 г
Мороженое (пломбир)	180 г
Лед	100 г



Сложность
Лёгкая



Подготовка
3 мин



Приготовление
1 мин



Порций
2-3

Порядок приготовления:

В персиках и абрикосах убрать косточки затем положить в чашу блендера.

Добавить молоко, мороженое, лед и закрыть крышку.

Нажать на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкой  «Function» выбрать программу  «Smoothie» и нажать кнопку  «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.





Молочный коктейль с земляникой

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 2 мин	Приготовление 1 мин	Порций 2
--	---	--	-------------------------------------



Ингредиенты:

Земляника	120 г
Мороженое (пломбир)	100 г
Молоко	400 мл
Лед	100 г

Порядок приготовления:

Землянику, хорошо вымыть и положить в чашу блендера, добавить мороженое, молоко, лед и закрыть крышку.

Нажать на кнопку «ON/OFF».

Кнопко «Function» выбрать программу «Smoothie» и нажать кнопку «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.



Клубничный шейк

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 2 мин	Приготовление 1 мин	Порций 2-3
--	---	--	---



Ингредиенты:

Клубника	400 г
Молоко	200 г
Сахар	30 г
Мороженое (пломбир)	150 г
Лед	100 г

Порядок приготовления:

Клубнику, хорошо вымыть и положить в чашу блендера, добавить мороженое, сахар, молоко, лед и закрыть крышку.

Нажать на кнопку «ON/OFF».

Кнопкой «Function» выбрать программу «Smoothie» и нажать кнопку «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.



Классический молочный коктейль

 Сложность Лёгкая	 Подготовка 2 мин	 Приготовление 1 мин	 Порций 3-4
--	--	---	--

Порядок приготовления:

В чашу блендера положить мороженое, добавить молоко, сахар, экстракт ванили, лед и закрыть крышку.

Нажать на кнопку  «ON/OFF».

Кнопкой  «Function» выбрать программу  «Smoothie» и нажать кнопку  «ON/OFF».

Готовить до окончания программы.

Ингредиенты:

Молоко	500 г
Мороженое	200 г
Экстракт ванили	1 ч.л.
Сахар	40 г или по вкусу
Лед	150 г





