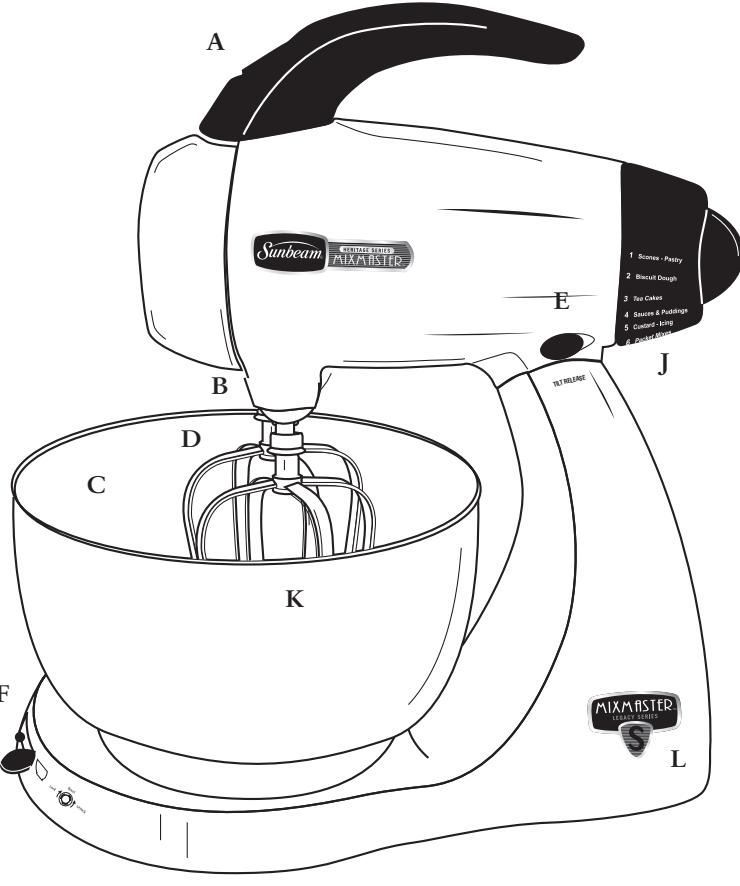


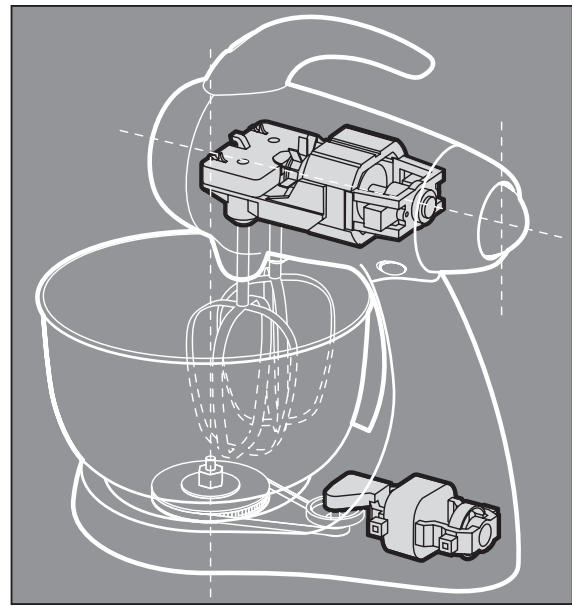
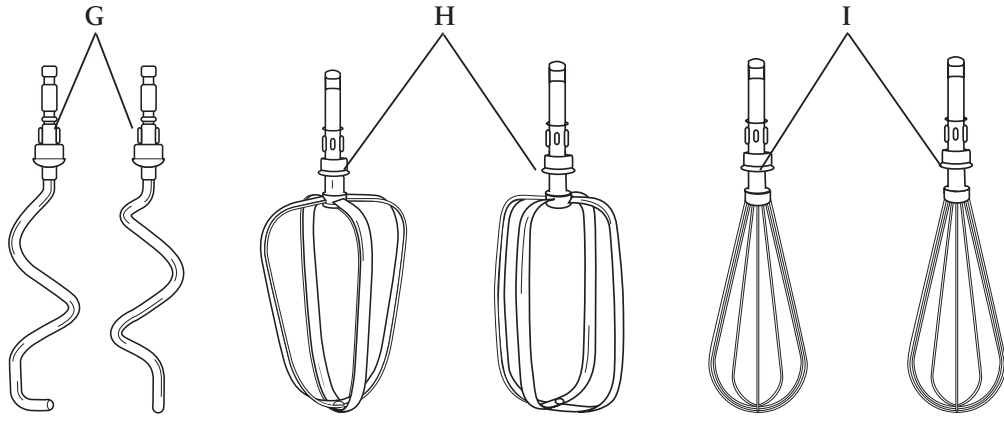
FEATURES OF YOUR STAND MIXER

- A. ATTACHMENT EJECT BUTTON** – The eject button, located on the top of the handle, releases the beaters, dough hooks or whisks for easy cleaning.
- B. DUAL-MOTOR 3-WAY BEATING ACTION** – Patent pending dual-motor design enables one motor to drive the beaters, each turning in opposite directions, and a second motor to drive the bowl. This new technology results in more powerful and thorough mixing.
- C. VARIABLE BOWL SPEED** – The bowl speed increases and decreases automatically as the beater speed is increased and decreased.
- D. OFF-CENTER HEAD AND BEATERS** – The head of the MIXMASTER® Stand Mixer and beaters are positioned off-center to the bowl to make it easier to add ingredients during mixing.
- E. TILT BACK LOCKING HEAD** – The head of the MIXMASTER® Stand Mixer tilts back and locks securely into position to allow easy removal of mixing bowls and attachments. Adjust lever to left if using the 2.0quart bowl (Model 2505 only).
- F. BOWL SELECTOR** – Slide the lever to the right when using the bowl supplied with your Heritage Mixer.
- G. STAINLESS STEEL DOUGH HOOKS** – Heavy-duty dough hooks take the hard work out of kneading dough and other heavy mixtures.
- H. STAINLESS STEEL "V-GROOVE" BEATERS** – Heavy-duty "V-groove" beaters for creaming butter and sugar, plus mixing heavy cake mixes.
- I. STAINLESS STEEL WIRE WHISKS** – For whisking cream, egg whites, light batters and cake mixes.
- J. 12 VARIABLE SPEEDS** – The combination of 12 variable speeds and a powerful torque control motor in the mixer head ensures superior mixing control and maintains speed regardless of the mixing load.
- K. POLISHED STAINLESS STEEL MIXING BOWL** – Your Heritage Mixer comes with a large 4.6 quart mixing bowl, ideal for mixing large or small quantities. For questions about accessories please call 800-458-8407.
- L. DIE-CAST METAL BODY** – The heavy-duty, die-cast metal body combined with non-slip rubber feet keep the MIXMASTER® Stand Mixer stable during operation.
- M. 2.0 QUART BOWL** – For mixing small quantities. (Model 2505 only)

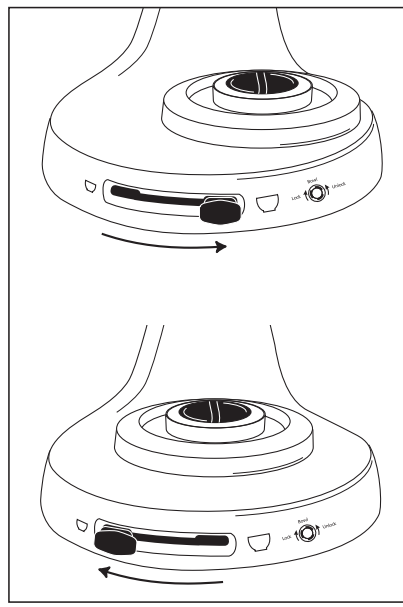


CARACTERÍSTICAS DE SU BATIDORA

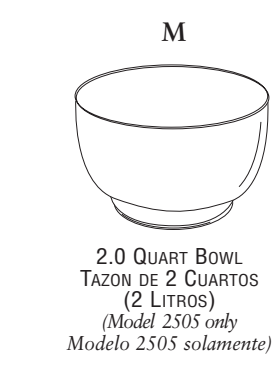
- A. BOTÓN DE EXPULSIÓN** – El botón de expulsión localizado en la parte superior del asa libera los batidores, ganchos para amasar o escobillas para una fácil limpieza.
- B. ACCIÓN DE 3 FORMAS DE BATIDO DE DOS MOTORES** – El diseño de dos motores pendiente de patente permite que un motor accione los batidores, cada uno en sentido opuesto, y un segundo motor acciona el tazón. Esta tecnología nueva produce un mezclado más potente y completo.
- C. VELOCIDAD VARIABLE DEL TAZÓN** – La velocidad del tazón aumenta y disminuye automáticamente a medida que se incrementa o disminuye la velocidad de los batidores.
- D. CABEZAL Y BATIDORES DESCENTRADOS** – El cabezal de la Batidora MIXMASTER® y los batidores están descentrados respecto del tazón para facilitar el agregado de ingredientes durante el mezclado.
- E. CABEZAL FIJO E INCLINADO HACIA ATRÁS** – El cabezal de la Batidora MIXMASTER® se inclina hacia atrás se fija firmemente en posición para un fácil retiro de las tazones y accesorios de mezclado.
- F. SELECTOR DE TAZÓN** – Deslice la palanca hacia la derecha cuando use el tazón suministrado con su Heritage Mixer.
- G. GANCHOS PARA AMASAR DE ACERO INOXIDABLE** – Ganchos para amasar masa espesa que hacen por usted el trabajo de moldear masa y demás mezclas pesadas.
- H. BATIDORES EN "V" DE ACERO INOXIDABLE** – Batidores en "V" de servicio pesado para batir mantequilla y azucar a punto crema y para mezclas de bizcochuelo pesadas.
- I. ESCOBILLAS DE ALAMBRE DE ACERO INOXIDABLE** – Para batir crema, yemas, pastas suaves y mezclas de bizcochuelo.
- J. 12 VELOCIDADES VARIABLES** – La combinación de 12 velocidades variables y un potente motor de control de torque en la cabeza del mezclador garantizan un control superior de velocidad y mantienen la velocidad, independientemente de la carga de la mezcla.
- K. TAZÓN DE MEZCLAR DE ACERO INOXIDABLE PULIDO** – Su Heritage Mixer viene con un tazón para mezclar de 4.6 cuartos de galón (4.3 litros) ideal para mezclar cantidades grandes o pequeñas. Para consultas acerca de los accesorios, por favor llame al 800-458-8407.
- L. CARCASA DE METAL FUNDIDO** – El cuerpo de metal fundido de servicio pesado, en combinación con las patas de goma antideslizantes, mantienen a la Batidora MIXMASTER® fija durante la operación.
- M. TAZÓN DE 2 CUARTOS** – Para mezclar cantidades pequeñas. (Modelo 2505 solamente)



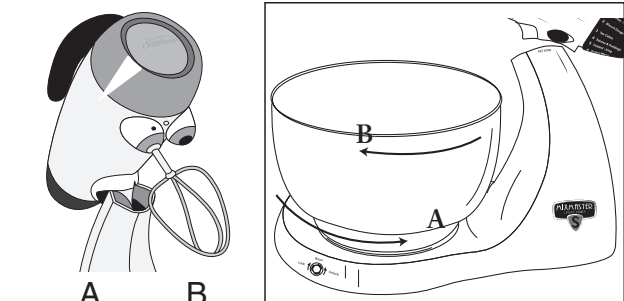
FIGURE/FIGURA 1



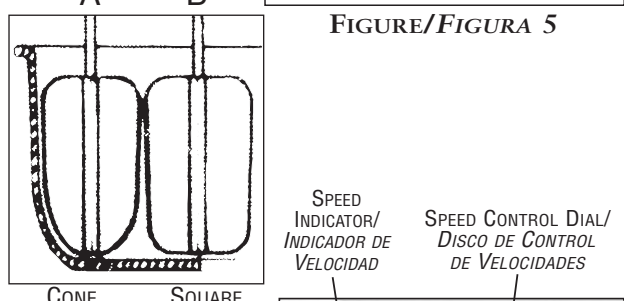
FIGURE/FIGURA 2



2.0 QUART BOWL
TAZÓN DE 2 CUARTOS
(2 LITROS)
(Model 2505 only)
(Modelo 2505 solamente)



FIGURE/FIGURA 5



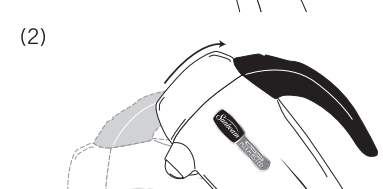
CONE BEATER
BATIDOR CÓNICO

SQUARE BEATER
BATIDOR CUADRADO

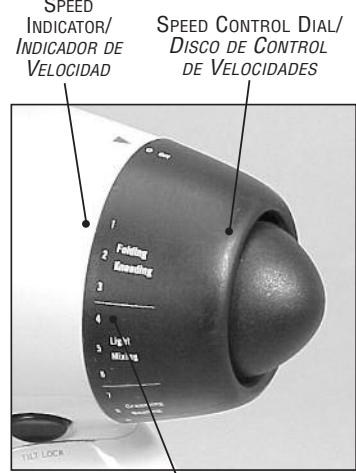
FIGURE/FIGURA 4



Tilt Button
Botón de Posición Inclinada



FIGURE/FIGURA 3



SPEED INDICATOR/
INDICADOR DE VELOCIDAD

SPEED CONTROL DIAL/
DISCO DE CONTROL DE VELOCIDADES

FIGURE/FIGURA 6

THE ROLE OF THE DUAL-MOTOR 3-WAY BEATING ACTION

Sunbeam launched its 3-way beating action technology in the 1930s, which revolutionized mixing at the turn of a dial. The beaters spin in opposing directions while the bowl spins counterclockwise for a powerful and thorough 3-way beating action. (See Figure 1)

Our latest innovation of this historic 3-way beating action is the introduction of an additional motor. One motor is located in the head of the Stand Mixer. This drives the individual beaters, each turning in opposite directions. The second motor is located in the base of the neck of the MIXMASTER® Stand Mixer and drives the turntable, rotating the bowl against the direction of the outside beater. The speed of the bowl rotation is automatically calibrated to the mixing speed selected. Therefore as the mixing speed increases so does the speed of the bowl, and as the mixing speed is decreased, the bowl speed also slows. These actions combine to ensure more powerful and thorough mixing. This dual motor design is patent pending.

PREPARING THE STAND MIXER FOR USE

Before preparing the mixer for use, be sure the speed control dial is in the OFF position and the electric cord is unplugged. Be sure to wash bowls and attachments before initial use.

ADJUSTING THE TURNTABLE

The turntable must be adjusted depending upon which bowl size is being used (see "Adding the Mixing Bowl"). To adjust, press down on the Turntable Bowl Selector Switch and slide switch to the proper icon. (See Figure 2)

RAISING AND LOWERING THE MIXING HEAD

Press the tilt release button, located at the top of the neck of the Stand Mixer. While the button is depressed, hold the handle (1) and ease the head of the Stand Mixer back. The MIXMASTER® head will lock into this tilt position (2). To lower the mixing head, press the tilt release button. While the button is depressed, hold the handle (2) and ease the head of the Stand Mixer down (1). A "click" sound will indicate when the mixer head has locked into position. (See Figure 3)

INSTALLING THE ATTACHMENTS

(Beaters, Wire Whisks or Dough Hooks)

Select the pair of attachments best suited for your mixing job. (See Mixing Guide for recommendations). Take the attachment that has a red colored band around the top – illustrated as attachment (A). Insert attachment (A) into the socket on the side of the mixer nearest the side of the bowl. The socket is identified by a red dot beside it. Take the other attachment that has a white colored band around the top – illustrated as attachment (B). Insert attachment (B) into the socket nearest the center of the bowl. (See Figure 4)

NOTE: Be sure both attachments click firmly in place. You may need to twist the beater attachment slightly to engage it in position prior to pushing it in place.

PREPARATION

ADDING THE MIXING BOWL

Ensure that you have the Bowl Selection on the proper setting. Gently rotate the bowl counterclockwise until it drops into position or is sitting flat (A). Next, rotate the bowl clockwise to lock into position (B). The bowl should feel firm with no movement. To unlock the bowl, ensure the mixer is on the OFF setting and rotate the bowl counterclockwise until it unlocks. (See Figure 5)

Note: Mixing bowls should NEVER be used in a conventional oven, microwave oven, on top of the range or on any other heated surface. If mixing bowls are scratched or chipped, do not use mixer.

OPERATING INSTRUCTIONS

ABOUT THE SPEED CONTROL DIAL

The speed control dial is used for turning the mixer ON and OFF and for selecting its 12 mixing speeds. (See Figure 6)

Rotate the speed control dial in a clockwise direction to increase mixing speed, and in a counterclockwise direction to decrease mixing speed.

As you rotate the speed control dial, notice that a numbered speed is aligned with the indicator on top of the mixer head. This numbered speed indicates the speed at which the mixer is operating.

Rotate the speed control dial until the indicator is opposite the numbered speed you wish to use.

Hint: During normal operation, the mixer may automatically adjust speeds as the consistency changes of your dough or mixture: This is for optimum performance. It is not recommended to operate the mixer without contents in the bowl.

MIXING GUIDE

Please keep in mind that the various mixing tasks and related speeds listed in the following table may vary slightly from recipe to recipe.

For most recipes, it is better to begin your mixing on a slower speed until the ingredients begin combining, then move to the appropriate speed range for the particular task.

When mixing larger quantities you may need to increase the Stand Mixer speed due to the amount of mixing required and the larger load on the machine.

When building up a recipe that requires the addition of dry ingredients, such as flour, slow the speed down while these ingredients are being added to avoid a snow storm effect. Once the extra ingredients begin combining, slowly increase to the appropriate speed for the particular mixing task.

SPEED SETTING	RANGE	MIXING TASK	RECOMMENDED ACCESSORY
LOW	1-3	FOLDING & KNEADING Folding Kneading- Doughs (pastry, bread, scones, etc.)	Standard Beaters Dough Hooks
MEDIUM	4-6	LIGHT MIXING Kneading- Heavy Doughs (large quantities) Beating- Packaged Mixes Beating- creaming sugar and butter	Standard Beaters Dough Hooks
HIGH	7-9	CREAMING & BEATING Whisking- Light Batters Beating- Cake Mixes, Heavy Batters, Icings, etc.	Wire Whisks Standard Beaters
VERY HIGH	10-12	WHIPPING & AERATING Whisking- Egg Whites, Cream, etc.	Wire Whisks

PAPEL DE LA ACCIÓN DE 3 FORMAS DE BATIDORA DE DOS MOTORES

Sunbeam lanzó su acción de 3 formas de batido en la década del '30, con el cual revolucionó el proceso de mezclado con un simple movimiento del disco de control de velocidades. La acción de 3 formas de batido esta determinada por cada un de los dos batidores, al girar uno contra el otro, además de la rotación del tazón. (Figura 1)

Nuestra última innovación de esta acción de 3 formas de batido es la introducción de un motor adicional, localizado en el cabezal de la MIXMASTER®. Dicho motor acciona los batidores individuales, cada uno de los cuales gira en sentido opuesto. El segundo motor está localizado en la base del cuello de la MIXMASTER® y acciona la plataforma giratoria, haciendo girar el tazón en sentido opuesto al del batidor exterior. La velocidad de rotación del tazón está automáticamente calibrada a la velocidad de mezclado seleccionada. Por lo tanto, a medida que aumenta la velocidad de mezclado, se incrementa la del tazón, y a medida que disminuye la velocidad de mezclado, también se reduce la del tazón. Estas acciones se combinan para garantizar un mezclado más potente y completo. El diseño de dos motores tiene la patente pendiente.

CÓMO PREPARAR LA BATIDORA POR PRIMERA VEZ

Antes de preparar la batidora por primera vez, asegúrese de que el disco de control de velocidades se encuentre en la posición OFF y que el electrodoméstico esté desenchufado. Asegúrese de lavar los recipientes y accesorios antes de usarlos por primera vez.

CÓMO AJUSTAR LA PLATAFORMA GIRATORIA

La plataforma giratoria debe ajustarse, dependiendo del tamaño del tazón que se use (Consulte "Cómo Agregar el Tazón de Mezclado"). Para efectuar el ajuste, deslice hacia abajo el Selector de Tazón de la Plataforma Giratoria hasta el ícono correspondiente. (Vea Figura 2)

CÓMO SUBIR Y BAJAR EL CABEZAL DE MEZCLADO

Pulse el botón de liberación de la posición inclinada, localizado en la parte superior del cuello de la MIXMASTER®. Con el botón pulsado, sostenga el asa (1) y tire hacia atrás el cabezal de la MIXMASTER® para que quede trabado en esta posición inclinada (2). Para bajar el cabezal de mezclado, pulse el botón de liberación de la posición inclinada. Con dicho botón pulsado, sostenga el asa (2) y baje el cabezal de la MIXMASTER® (1). Un clic indicará cuándo el cabezal queda fijado en posición. (Vea Figura 3)

CÓMO COLOCAR LOS ACCESORIOS

(Batidores, Escobillas de Alambre o Ganchos para Amasar)

Seleccione el par de accesorios que mejor se adecuó a su tarea de mezclado. (Para recomendaciones, consulte la Guía de Mezclado). Tome el accesorio que tenga una banda de color rojo en la parte superior – accesorio (A). Inserte el accesorio (A) en la ranura que se encuentra en la batidora, próximo al lado del tazón, identificado con un punto rojo próximo a él. Tome el otro accesorio que tiene una banda de color blanco alrededor de la parte superior – accesorio (B). Inserte el accesorio (B) en la ranura cercano al centro del tazón.

NOTA: Asegúrese de que ambos accesorios queden firmes en su lugar escuchando un clic. Probablemente necesite torcer el accesorio batidor levemente para que encaje en posición antes de empujarlo en su lugar.

CUBIERTA DE CREMA DE MANTEQUILLA

3 tazas (750 ml) de azúcar impalpable
3-4 Cu. (45-60 ml) de leche
1/2 taza (125 ml) de mantequilla o margarina
1 cda. (5 ml) de esencia de vainilla blanda

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado pequeño. Mezcle a poca velocidad para unir los ingredientes. Aumente la velocidad hasta media; continúe mezclando hasta obtener una pasta esponjosa. Rinde para Dos Cubiertas de dos Capas de 8 a 9 pulg. (20-23 cm)

CUBIERTA DE CHOCOLATE AMARGO-DULCE

2 cuadrados (1 onza cada uno) de chocolate dulce en pequeños trozos
2 tazas (500 ml) de azúcar impalpable
1/4 taza (50 ml) de leche caliente
2 Cu. (30 ml) de mantequilla
1 cda. (5 ml) de esencia de vainilla

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado pequeño. Mezcle a poca velocidad para unir los ingredientes. Aumente la velocidad hasta media; continúe mezclando hasta obtener una pasta suave. Si la cubierta es demasiado espesa, agregue un poco de leche. Rinde Aproximadamente 1 Taza (250 ml)

CUBIERTA DE QUESO CREMA

1 paquete (8 onzas) de queso crema, a temperatura ambiente
1 1/3 tazas (325 ml) de azúcar impalpable
1 Cu. (15 ml) de crema suave o mitad y mitad

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado pequeño. Mezcle a poca velocidad para unir los ingredientes. Aumente la velocidad hasta alta; continúe mezclando hasta obtener una pasta suave y consistente. Rinde para una Cubierta de Torta de 13 x 9 pulg. (33-23 cm)

CUBIERTA DE CAPUCHINO DE NARANJA

1/2 taza (125 ml) de margarina o mantequilla
8 tazas (2000 ml) de azúcar impalpable
1 Cu. (15 ml) de café capuchino con sabor a naranja
1/4 taza (50 ml) de leche
1/4 taza de jugo de naranja

Derrita el chocolate y la margarina a calor bajo, revolviendo frecuentemente. Revuelva en el café y deje aparte. Bata la mezcla de azúcar impalpable, leche, jugo de naranja y chocolate en el tazón de mezclado grande y bata a velocidad media hasta que quede suave y esponjoso.

RECETAS DE LA MIXMASTER® HERITAGE SERIES®

PURÉ DE PAPAS PREPARADO POR ADELANTADO

3 libras (1,5 kg) de papas blancas (cerca de 6, medianas) peladas cortadas en trozos grandes
6 onzas (170 kg) de queso crema en cubos de 1 pulgada (2,5 cm)
1 taza (250 ml) de crema agria
2 Cu. (30 ml) de mantequilla o margarina

Cocine las papas en agua hirviendo hasta que estén tiernas. Extraiga el agua. En el tazón de mezclado grande, bata las papas hasta que queden esponjosas. Agregue los ingredientes restantes. Continúe mezclando hasta que queden suaves. Coloque las papas en una plato engrasado con tapa para hornear de 2 cuartos (2 litros). Póngalo en la heladera hasta que esté listo para hornear. La mezcla de Puré de Papas puede guardarse hasta 3 días antes de hornearla.

Para Hornear

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Pique las papas con 1 Cu. (15 ml) de mantequilla o margarina. Tape y hornee durante 30 minutos o hasta que se hayan calentado.

TORTA AMARILLA

2-1/2 tazas (625 ml) de harina común
1-1/2 tazas (375 ml) de azúcar
1 Cu. (15 ml) de polvo de hornear
1/2 taza (125 ml) manteca para freír
2 huevos
1 taza (250 ml) de leche
1-1/2 cda. (7 ml) de esencia de vainilla
1 cda. (5 ml) de sal

Precaliente el horno a 375°F (190°C). Engrase suavemente y enharine dos moldes para tortas de 9 pulg. (23 cm). Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado grande y bata a poca velocidad. A medida que los ingredientes secos se vayan incorporando con los húmedos, aumente la velocidad gradualmente. Bata a velocidad media hasta obtener una mezcla suave y esponjosa. Vierta la pasta en los moldes preparados. Hornee de 25 a 30 minutos o hasta que el escabadienes insertado en el centro salga limpio. Deje enfriar y desmolde. Rinde de 12 a 16 Porciones

TORTA ÁNGEL CELESTIAL

1 taza (250 ml) de harina para tortas
1-1/2 cda. (7 ml) de cremor tártaro
1 cda. (5 ml) de esencia de vainilla
1/2 cda. (2 ml) de sal
3/4 taza (200 ml) de azúcar
1 taza (250 ml) de azúcar
1/2 cda. (2 ml) de extracto de almendra
1-1/2 tazas (375 ml) de claras de huevo (11-12 huevos), a temperatura ambiente

Precaliente el horno a 375°F (190°C). Tamice la harina y 3/4 de taza de azúcar; coloque aparte. En el tazón de mezclado grande bata las claras de huevo, el cremor tártaro y la sal a muy alta velocidad hasta obtener una mezcla espumosa. Agregue la cantidad de azúcar restante, de a 1 Cu. (15 ml) por vez, batiendo a muy alta velocidad hasta que el merengue forme picos duros. Reduzca la velocidad de la batidora y vierta suavemente en pliegues la mezcla de harina y azúcar, de a 1/4 taza (50 ml) por vez, sobre el merengue hasta que desaparezca. Agregue la vainilla y el extracto de almendras con el último agregado de la mezcla de harina y azúcar. No mezcle en exceso. Vierta la pasta en una budinera sin engrase de 10 x 4 pulg. (25 x 11 cm). Suavemente haga cortes en la pasta con una espátula de goma. Hornee de 45 a 50 minutos o hasta que la superficie de la torta se contraiga al tacto suave. Las grietas de la superficie deben estar secas. Invierta la torta sobre el molde y deje secar completamente antes de desmoldear. Rinde 12 Porciones

TORTA CAPUCHINO DE NARANJA

2 cuadrados (1 onza, cada uno) de chocolate dulce para hornear
1 cda. (5 ml) bicarbonato de soda
1 taza (250 ml) de margarina o mantequilla blanda
1 cda. (5 ml) de vainilla
1/4 taza (50 ml) mezcla de café instantáneo capuchino con sabor a naranja
1/2 taza (125 ml) de agua
2 tazas (500 ml) de harina común
1/4 (1.25 ml) de cda. de sal
2 tazas (500 ml) de azúcar
4 huevos, separados
1 taza (250 ml) de leche cortada
1-1/2 cda. (7 ml) de cáscara de naranja (seca)

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Engrase suavemente y enharine dos moldes para torta de 9 pulg. (23 cm). Caliente el chocolate y el agua a calor bajo, revolviendo frecuentemente hasta que el chocolate se derrita. Revuelva la mezcla de café y cáscara de naranja. Deje aparte para permitir que la mezcla se enfríe levemente. Mezcle la harina, bicarbonato de sodio y sal; aparte la mezcla. En el tazón de mezclado grande, bata margarina y azúcar a velocidad media hasta obtener una mezcla esponjosa. Incorpore las yemas de huevo, de a una por vez, batiendo bien después de cada agregado. Agregue la mezcla de chocolate y vainilla. Incorpore a la mezcla la harina, de a 1/2 taza por vez, alternativamente con la leche cortada, batiendo hasta obtener una mezcla suave después de cada agregado. En el tazón de mezclado pequeño, bata las claras de huevo a alta velocidad hasta que se formen picos duros, vierta por pliegues en la pasta. Vierta una cantidad uniforme de pasta en los 2 moldes. Hornee durante 30 minutos o hasta que se comprima la parte superior al tacto suave. Deje enfriar 12 minutos. Desmolde en una rejilla y deje secar completamente. Llene las capas y espolvoree con escarchado de apuchino naranja. Rinde 12 Porciones

TORTA DE QUESO MOCA

2 tazas (500 ml) de crema batida energícamente
1/3 taza (75 ml) de mantequilla blanda
1/3 taza (75 ml) licor de café
2 cda. (10 ml) de esencia de vainilla
2 tazas (500 ml) de trozos de chocolate semiamargo
2 paquetes (8 onzas c/u) de queso crema, bland

Derrita el chocolate en un horno microondas o hervidor doble. En el tazón de mezclado pequeño, bata la crema a muy alta velocidad hasta que se formen picos suaves, deje aparte. En el tazón de mezclado grande, bata la mantequilla y el queso crema hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Agregue el licor de café, la vainilla y el chocolate derretido. Vierta en pliegues la crema batida energícamente en la mezcla de chocolate, a baja velocidad. Vierta en la corteza (Ver la Receta de Corteza de Galletitas de Chocolate). Enfríe durante 8 horas. Rinde de 10 a 12 Porciones

CORTEZA DE GALLETITAS DE CHOCOLATE

1-1/2 tazas (375 ml) de galletitas de chocolate, finamente procesadas
1/4 taza (50 ml) de mantequilla derretida
1/2 cda. (2 ml) de canela

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado pequeño. Mezcle bien. Golpee la mezcla contra el fondo y lados de una budinera de 9 pulg. (23 cm). Enfríe u hornee 10 minutos a 350°F (180°C); deje enfriar antes de rellenar. Rinde una Corteza de 9 Pulg. (23 cm)

Corte Aquí >>>

GALLETITAS AZUCARADAS PARA VACACIONES

3/4 taza (200 ml) de aceite vegetal
1 taza (250 ml) de azúcar
2 huevos
1 cda. (5 ml) de esencia de vainilla
3 tazas (750 ml) de harina común
2 cda. (10 ml) de polvo de hornear
1/4 cda. (1 ml) de sal

Precaliente el horno a 375°F (190°C). En el tazón de mezclado grande, bata el aceite y el azúcar a velocidad media hasta que quede bien mezclado. Agregue los huevos y la vainilla y bata hasta obtener una mezcla de textura suave. Reduzca la velocidad y agregue la harina, el polvo de hornear y la sal. Mezcle a poca velocidad hasta que se hayan incorporado los ingredientes. Tape y ponga en heladera la masa hasta que quede firme por lo menos 30 minutos. Divida la masa por la mitad. Enrolle entre 2 láminas de papel manteca levemente enharinado hasta obtener un espesor de 1/4 de pulg. Corte en galletitas de las formas decorativas que desee. Coloque las galletitas a una separación de 1 pulgada sobre una placa engrasada. Hornee de 12 a 15 minutos hasta que las galletitas estén levemente doradas en los bordes. Enfríe en una rejilla. Rinde 48 Galletitas

BROWNIES DOBLES DE CHOCOLATE

1-3/4 tazas (450 ml) de harina común
4 huevos
2 cda. (10 ml) de polvo de hornear
1 taza (250 ml) de aceite vegetal
1 cda. (5 ml) de sal
2 cda. (10 ml) de esencia de vainilla
3/4 taza (200 ml) de polvo de cacao
1 taza (250 ml) de trozos de chocolate semidulce
2-1/2 tazas (625 ml) de azúcar

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Engrase una placa de pionono de 15-1/2 x 10-1/2 pulg. (39 x 27 cm). En el tazón de mezclado grande y a poca velocidad, mezcle y revuelva los primeros 5 ingredientes. Gradualmente agregue los huevos, el aceite y la vainilla. Aumente la velocidad de la batidora a moderada. Mezcle hasta unir. Reduzca la velocidad hasta poca y revuelva en los trozos de chocolate. Distribuya en la bandeja preparada y hornee durante 20 a 25 minutos. No cocine en exceso. Deje enfriar y corte en barras. Rinde 24 Barras

Para más recetas e información, visítenos en www.sunbeam.com

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>