



## Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca

Εγχειρίδιο Χρήσης



### Προφυλάξεις και Συμβουλές για την ασφάλεια σας

- Πάντοτε αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας πριν την εφαρμογή ή την αφαίρεση του μοτέρ από τη Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca.
- Ποτέ μην αφαιρείτε το ηλεκτρικό φιν με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Μην αφήνετε τη Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca αφύλακτη, ειδικά όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca κοντά σε πηγές θερμότητας (π.χ. σόμπες) ή σε περιοχές όπου μπορεί να υπάρχει νερό (π.χ. νεροχύτες).
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή αυτή μόνο όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο και για μέγιστο χρόνο αδιάλειπτης λειτουργίας 15 λεπτών.
- Χρησιμοποιήστε μόνο το καλώδιο που παρέχεται μαζί με τον εξοπλισμό και τις προεκτάσεις σύμφωνα με το ρεύμα που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών του κινητήρα.
- Το προϊόν αυτό προορίζεται για χρήση σε οικιακό περιβάλλον.
- Όταν εργάζεστε με τη Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca που είναι εφοδιασμένη με κινητήρα, αποφύγετε να φοράτε γραβάτες, κασκόλ ή μακριές αλυσίδες. Θυμηθείτε επίσης να τραβήξετε πίσω τα μαλλιά σας και κρατήστε το με ένα κλιπ.
- Οποιαδήποτε επισκευή του ηλεκτρικού συστήματος πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Απαγορεύεται στα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να έχουν πρόσβαση στο εσωτερικό μέρος του κινητήρα.



- Η συνολική ποσότητα των συστατικών (υγρά + στερεά) δεν πρέπει να υπερβαίνει τη στάθμη που σημειώνεται μέσα στο μπολ του μίξερ.

## **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Η Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εάν παρακολουθούνται ή έχουν ενημερωθεί για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν κατανοήσουν τους κινδύνους.

Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.

Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.

## **Σημαντικά Μέτρα Προστασίας**

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει πάντα να ακολουθείτε βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες
2. Για την προστασία από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε (τη Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca ή τον κινητήρα) σε νερό ή άλλο υγρό.
3. Απαιτείται στενή παρακολούθηση όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από παιδιά ή κοντά σε αυτά.
4. Αποσυνδέστε τη Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και προτού την καθαρίσετε.
5. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη.
6. Μην τροφοδοτείται με το χέρι. Πάντα να χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα εργαλεία.
7. Μην χρησιμοποιείτε καμία συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή βύσμα ή όταν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή πέσει ή υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στην πλησιέστερη εξουσιοδοτημένη υπηρεσία εξυπηρέτησης για εξέταση, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
8. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή πωλούνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσουν πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
9. Μην χρησιμοποιείτε τη Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca σε εξωτερικούς χώρους.
10. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από το τραπέζι ή τον πάγκο.



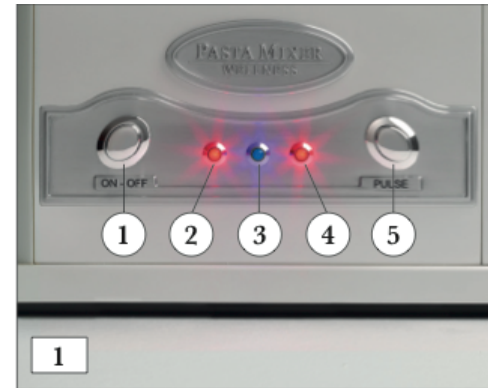
## ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Για να μειωθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, το βύσμα θα χωρέσει στην πρίζα μόνο με έναν τρόπο. Εάν το βύσμα δεν ταιριάζει πλήρως στην πρίζα, αντιστρέψτε το βύσμα. Εάν εξακολουθεί να μην ταιριάζει, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Μην τροποποιείτε το φισ με οποιονδήποτε τρόπο.

➔Κάθε τρεις πλήρης κύκλους εργασίας (ζύμωμα-φύλλο-εξώθηση) είναι απαραίτητο 10 λεπτό διάλειμμα με το μηχάνημα σβηστό και το καπάκι ανοιχτό.

### Πίνακας Ελέγχου

1. Διακόπτης Ενεργοποίησης / Απενεργοποίησης (On/Off)
2. Κόκκινη λυχνία LED (αριστερά): όταν ανάβει η φωτεινή ένδειξη, το καπάκι πρόσβασης της λεπίδας (αριστερά) δεν έχει κλείσει σωστά.
3. Μπλε λυχνία LED: Όταν η φωτεινή ένδειξη είναι αναμμένη, η Pasta Fresca είναι έτοιμη για χρήση.
4. Κόκκινη λυχνία LED (δεξιά) του καπακιού: Εάν η φωτεινή ένδειξη είναι ενεργοποιημένη, το καπάκι του μπόλ δεν έχει κλείσει σωστά.
5. Διακόπτης PULSE: πατήστε το κουμπί για να δονηθεί η λεπίδα.



### Πως να προετοιμάσετε τη μηχανή για χρήση

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca για πρώτη φορά, καθαρίστε όλα τα μέρη με ένα υγρό πανί.
- Για να καθαρίσετε τους κυλίνδρους, τροφοδοτήστε μια μικρή ποσότητα ζύμης ζυμαρικών μέσα από τους κυλίνδρους. Πετάξτε τη ζύμη όταν τελειώσετε.
- Προσοχή! Ελέγξτε την τάση. Βεβαιωθείτε ότι η τάση της πρίζας τροφοδοσίας σας ταιριάζει με την ονομαστική τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της Μηχανής Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca.

### Συνταγή για Φρέσκα Ζυμαρικά



- 2 3/4 φλυτζάνια (500 γραμ.) αλεύρι μαλακού σιταριού.
- 4 ολόκληρα αυγά.
- μια μικρή ποσότητα νερού.

**Σημαντικό:** Για ζυμαρικά με καλύτερη γεύση, χρησιμοποιήστε ένα μείγμα που είναι μισό μαλακό σιτάλευρο και μισό αλεύρι σκληρού σίτου (σιμιγδάλι).

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο όγκος των αυγών και του νερού δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 250 ml (8,5 fl. oz).

## Πως να προετοιμάσετε τη ζύμη

- Μετρήστε τα συστατικά σύμφωνα με τη συνταγή σας (Εικ. 2).
- Ανοίξτε το καπάκι από τη Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca και ρίξτε τα συστατικά μέσα στο μπολ του μίξερ (Εικ. 3).
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι πρόσβασης της λεπίδας είναι κλειστό και ότι το αριστερό κόκκινο led είναι σβηστό.
- Κλείστε το καπάκι και ενεργοποιήστε το μηχάνημα πιέζοντας το διακόπτη On / Off (Εικ. 4).



**Συμβουλή:** Μην χρησιμοποιείτε κρύα αυγά κατευθείαν από το ψυγείο.

**Προσοχή!** Ελέγξτε ότι το καπάκι από τη Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca είναι πάντα σωστά κλεισμένο, για να διατηρήσετε το αλεύρι μέσα στη Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca.

- Μετά από περίπου 3 λεπτά, θα πρέπει να έχετε μια λεία και σφιχτή ζύμη.
- Ανοίξτε το καπάκι για να αφαιρέσετε τη ζύμη (Εικ. 5).
- Για να αφαιρέσετε τη ζύμη πιο εύκολα (Εικ. 6), σταματήστε τη Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca όταν η ζύμη βρίσκεται στο πάνω μέρος του δίσκου πιέζοντας το κουμπί Pulse.



**Προσοχή!** Η τέλεια ζύμη δεν πρέπει ποτέ να κολλάει στα δάχτυλα!

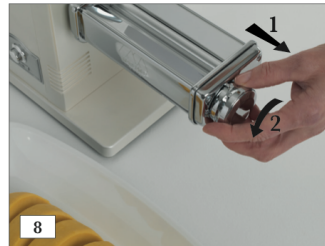


**Σημειώστε:** Ο Dispenser Marcato είναι το βέλτιστο εξάρτημα για πασπαλίσετε τα ζυμαρικά με αλεύρι. Είναι πρακτικό και απλό στη χρήση και είναι κατάλληλο για όλα τα είδη αλευριού.

## Πως να κάνετε φρέσκα ζυμαρικά με τη Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca

- Κόψτε τη ζύμη που έχετε ετομάσει σε 4-5 κομμάτια (Εικ. 7).
- Συνδέστε το εξάρτημα λείου ρολού στο μηχάνημα. Ρυθμίστε τον επιλογή σε 0 τραβώντας τον προς τα έξω και περιστρέφοντάς τον, έτσι ώστε οι κύλινδροι να είναι πλήρως ανοιχτοί (Εικ. 8).
- Περάστε ένα από τα κομμάτια της ζύμης μέσα από τους κυλίνδρους (Εικ. 9).

PASTA SHEET THICKNESS	# 0	~ 4.8 mm	ADJUSTMENT KNOB
	# 1	~ 3.8 mm	
	# 2	~ 3.3 mm	
	# 3	~ 2.5 mm	
	# 4	~ 1.9 mm	
	# 5	~ 1.5 mm	
	# 6	~ 1.2 mm	
	# 7	~ 1.0 mm	
	# 8	~ 0.8 mm	
	# 9	~ 0.6 mm	



- Επαναλάβετε το προηγούμενο βήμα 5-6 φορές, διπλώνοντας το φύλλο ζυμαρικών κάθε φορά και εάν είναι απαραίτητο, προσθέστε περισσότερο αλεύρι (Εικ. 10/11).
- Κόψτε το τελικό φύλλο σε μήκους 25 εκ. (10 ίντσες) (Εικ. 12).
- Συνδέστε το επιλεγμένο εξάρτημα κοπής και αρχίστε να τροφοδοτείτε το φύλλο μέσω των κυλίνδρων για να σχηματίσουν τα επιθυμητά ζυμαρικά (Εικ. 13)

**Σημείωση 1:** Αν οι κύλινδροι δεν είναι σε θέση να κόψουν, αυτό σημαίνει ότι το φύλλο ζυμαρικών είναι πολύ μαλακό. Σε αυτή την περίπτωση, συνιστούμε να ζυμώσετε τη ζύμη με τα χέρια σας, προσθέτοντας λίγο αλεύρι και να τα τροφοδοτήσετε ξανά μέσω των λείων κυλίνδρων.

**Σημείωση 2:** Εάν το φύλλο ζυμαρικών είναι πολύ στεγνό και δεν "πιάστηκε" από τους κυλίνδρους κοπής, συνιστούμε να ζυμώσετε τη ζύμη με το χέρι και να προσθέσετε λίγο νερό. Τροφοδοτήστε πάλι τη ζύμη μέσω των λείων κυλίνδρων.



- Τοποθετήστε τα ζυμαρικά σε μια υγρή πετσέτα καθαρισμού τσαγιού.
- Μαγειρέψτε τα ζυμαρικά αμέσως.

- Αν σκοπεύετε να αποθηκεύσετε τα ζυμαρικά (για ένα μήνα το πολύ), μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εύχρηστη βάση στεγνώματος Marcato Tacapasta για να τα αφήσετε να στεγνώσουν.
- Τα ζυμαρικά στεγνώνουν σε περίπου 5-6 ώρες, ανάλογα με τη θερμοκρασία και την υγρασία, και μπορούν να αποθηκευτούν σε κατάλληλα δοχεία κουζίνας.



## Καθαρισμός και Συντήρηση

### A) Πώς να αφαιρέσετε και να αντικαταστήσετε τη λεπίδα

- Ξεβιδώστε το καπάκι πρόσβασης της λεπίδας (Εικ. 14).
- Σπρώξτε τη λεπίδα προς την οπή πρόσβασης (Εικ. 15).
- Τραβήξτε τη λεπίδα προς τα πάνω (Εικ. 16).
- Για να τοποθετήσετε τη λεπίδα, ακολουθήστε τα προηγούμενα βήματα αντίστροφα.



### Συμβουλή

- Για το fettuccine, χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση 5 στο κουμπί ρύθμισης πάχους.
- Για τα tagliolini, χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση 7 στο κουμπί ρύθμισης πάχους.
- Για το λεπτότερο δυνατό φύλλο ζυμαρικών, περάστε το φύλλο μέσω των κυλίνδρων δύο φορές στη ρύθμιση 9.

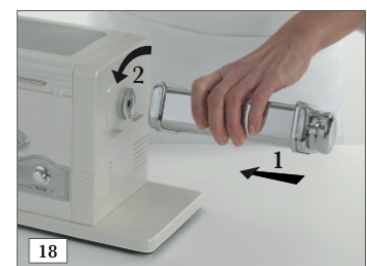
### B) Πώς να αφαιρέσετε και να αντικαταστήσετε το καπάκι

- Ανασηκώστε το καπάκι ολόκληρο (90 °) και σπρώξτε ξανά το καπάκι μέχρι να απελευθερωθεί από τον πείρο (Εικ. 17).
- Για να τοποθετήσετε το καπάκι, αντιστρέψτε το προηγούμενο βήμα.



### Γ) Πώς να συνδέσετε και να αφαιρέσετε τα αξεσουάρ

- Τοποθετήστε το εξάρτημα στην εξαγωνική οπή στο πλάι του μηχανήματος.
- Περιστρέψτε το εξάρτημα 30 ° μέχρι να καθίσει πλήρως (Εικ. 18).



## Δ) Καθαρισμός

- Πάντοτε αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Ποτέ μην πλένετε το μηχάνημα και τα αξεσουάρ του με νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Για να καθαρίσετε το μηχάνημα μετά τη χρήση, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα και μια οδοντογλυφίδα ή ξύλινο σουβλάκι (Εικ. 19).
- Οποιαδήποτε επισκευή πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό.
- Μην έχετε πρόσβαση σε εσωτερικά μέρη: επικοινωνήστε με την εταιρεία Marcato για βοήθεια.
- Για σωστή αποθήκευση, συνιστούμε την αποθήκευση της μηχανής και των εξαρτημάτων της μέσα στην αρχική τους συσκευασία.



## Συνταγή για Ζύμη Πίτσας

### Υλικά:

- \* 2 3/4 φλιτζάνια αλεύρι (500 γρ.)
- \* 1 1/2 κουταλιά της σούπας φρέσκια μαγιά
- \* 1/4 φλιτζάνι ελαιόλαδο (για γεύση)
- \* 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- \* 1 φλιτζάνι ζεστό νερό (250 ml)
- \* μια πρέζα ζάχαρης



1. Διαλύουμε τη μαγιά σε ζεστό νερό και στη συνέχεια προσθέτουμε τη ζάχαρη.
2. Μετρήστε το αλεύρι.
3. Ρίξτε όλα τα υλικά τη Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca και προσθέστε 4 κουταλιές λάδι.
4. Κλείστε το καπάκι και ενεργοποιήστε τη Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca.
5. Μετά από 2 λεπτά, προσθέστε το αλάτι και συνεχίστε να ζυμώνετε για άλλα 4-5 λεπτά.
6. Βγάλτε τη ζύμη έξω, δημιουργήστε μια μπάλα και πασπαλίστε με αλεύρι.
7. Καλύψτε τη ζύμη με μια καθαρή πετσέτα πιάτων και αφήστε να φουσκώσει για 1 ώρα σε ένα ζεστό σημείο, μακριά από ρεύματα αέρα.
8. Όταν φουσκώσει, κόψτε τη ζύμη σε δύο κομμάτια.
9. Συνδέστε το αξεσουάρ Roller 220 Marcato και περάστε τη ζύμη αρκετές φορές μέχρι να φτάσει στο μέγιστο πλάτος των κυλίνδρων.
10. Πασπαλίστε με το αλεύρι όπως απαιτείται για να αποκτήσετε μια απαλή και λεία ζύμη.
11. Όταν τελειώσετε, μπορείτε να κάνετε την πίτσα μεγαλύτερη πατώντας τη ζύμη με τα χέρια σας.

12. Για να φτιάξετε την πίτσα σας παχύτερη, κόψτε το σχήμα της και αφήστε το να φουσκώσει για λίγο.
13. Προθερμάνετε το φούρνο στους 225 ° C (435 ° F).
14. Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα ταψί και προσθέστε τις αγαπημένες σας υλικά.
15. Ψήνουμε στο φούρνο για περίπου 20 λεπτά.



### Το ιδανικό αξεσουάρ!



Το Pastawheel Marcato σας επιτρέπει να εκφράσετε την δημιουργικότητά σας δίνοντας την επιλογή με ένα μόνο εργαλείο να κοψετε πίτσα, ζυμαρικά και πίτες.

### Συνταγή για Ψωμί

#### Υλικά:

- \* 2 3/4 φλιτζάνια αλεύρι (500γρ.)
- \* 1 1/2 κουταλιά της σούπας φρέσκια μαγιά (15 γρ.)
- \* 1/4 φλιτζάνι λάδι (για γεύση)
- \* 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- \* 1 φλιτζάνι ζεστό νερό (250 ml)
- \* 1 πρέζα ζάχαρη

1. Διαλύστε τη φρέσκια μαγιά σε ζεστό νερό και στη συνέχεια προσθέστε τη ζάχαρη.
2. Τοποθετήστε όλα τα συστατικά στη Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca και προσθέστε 1/4 φλιτζάνι ελαιόλαδο.
3. Κλείστε το καπάκι και ενεργοποιήστε τη Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca. Μετά από 2 λεπτά, προσθέστε το αλάτι και συνεχίστε να ζυμώνετε για άλλα 4-5 λεπτά.
4. Βγάλτε τη ζύμη έξω, δημιουργήστε μια μπάλα και πασπαλίστε με αλεύρι.
5. Καλύψτε τη ζύμη με μια καθαρή πετσέτα πιάτων και αφήστε την να φουσκώσει για 1 ώρα σε ένα ζεστό σημείο, μακριά από τα ρεύματα αέρα.
6. Όταν φουσκώσει, τοποθετήστε τη ζύμη ξανά στο μίξερ και ζυμώνετε για 4-5 λεπτά ακόμα.
7. Αφαιρέστε τη ζύμη, δουλέψτε την στο επιθυμητό σχήμα ψωμιού και αφήστε την να φουσκώσει για περίπου μιάμιση ώρα.
8. Προθερμάνετε το φούρνο στους 220 ° C.
9. Ψήστε το ψωμί για 20-40 λεπτά, ανάλογα με το σχήμα του (όσο μεγαλύτερο είναι το ψωμί, τόσο μεγαλύτερος είναι ο χρόνος ψησίματος), έως ότου η κρούστα γίνει χρυσή καφέ.



10. Μετά από 20 λεπτά, ελέγξτε το ψωμί περιστασιακά δοκιμάζοντάς το με ένα ξύλινο σουβλάκι ή έναν δοκιμαστή κέικ: εάν το σουβλάκι βγει έξω, το ψωμί έγινε αλλιώς, το ψήνουμε λίγο περισσότερο.
11. Αφού γίνει το ψωμί, αφαιρέστε το από το φούρνο και το καλύψτε το με μια βαμβακερή πετσέτα για πιάτα για να το κρατήσετε απαλό.

### **Χρήσιμη Συμβουλή**

Αν θέλετε να κάνετε Ψωμί Ολικής Αλέσεως δεν έχετε παρά να ακολουθήσετε την συνταγή για ψωμί και απλά να αντικαταστήσετε το αλεύρι με αλεύρι ολικής άλεσης!

### **Συνταγή για Μπισκότα**

#### Υλικά:

- 500 γρ. αλεύρι.
- 250 γρ. ζάχαρη.
- 250 γρ. βούτυρο λιωμένο σε μπεν-μαρί (bain-marie).
- 1 πρέζα αλάτι.
- 1 φλιτζάνι γάλα.
- 3 κρόκους αυγών.

1. Ανακατέψτε τους κρόκους αυγών με τη ζάχαρη.
2. Προσθέστε το λιωμένο βούτυρο και το γάλα.
3. Ρίξτε το μείγμα του κρόκου και το αλεύρι μέσα στο μίξερ και προσθέστε το αλάτι και τις προαιρετικές αρωματικές ουσίες.
4. Κλείστε το καπάκι, ενεργοποιήστε τη Μηχανή Παρασκευής Ζύμης, Φύλλου & Ζυμαρικών Pasta Fresca (θέση ON) και αφήστε το να ζυμώσει για 12-15 λεπτά.
5. Η ζύμη που προκύπτει πρέπει να είναι λεία και απαλή.
6. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 ° C (350 ° F) και λαδώστε ένα ταψί. Δε συνιστούμε τη χρήση χαρτιού ψησίματος πάνω στο ταψί.
7. Χρησιμοποιήστε τη Μηχανή για Μπισκότα & Κουλουράκια Marcato (Marcato Biscuit Maker) για να δημιουργήσετε το επιθυμητό σχήμα στα μπισκότα σας. Η Μηχανή για Μπισκότα & Κουλουράκια Marcato (Marcato Biscuit Maker) μπορεί να δημιουργήσει μέχρι και 20 διαφορετικά σχήματα μπισκότων.
8. Τοποθετήστε τα μπισκότα πάνω στο ταψί και ψήστε για περίπου 20 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα.
9. Αφαιρέστε το ταψί από το φούρνο και αφήστε τα μπισκότα να κρυώσουν πριν τα αφαιρέσετε από το ταψί. Αν θέλετε μπορείτε να τα διακοσμήσετε.