

Brentwood[®]
Just for Fun

**E
N
G
L
I
S
H**

**Mini Cupcake Maker
MODEL: TS-252**



Safety Instructions & recipes

FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

IMPORTANT SAFEGUARDS



- This is the safety alert symbol. It alerts you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.

⚠ WARNING-To reduce the risk of fire, electric shock, or serious personal injury:

- This product is not intended for use by children. Keep the product out of the reach of children and pets. Extra caution is necessary when using this appliance near children.
- Always ensure the product is unplugged from the electrical outlet and allowed to cool before assembling, disassembling, relocating, or cleaning it.
- Do not leave the product unattended while it is in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.
- Do not immerse the Base, Power Cord, or Plug of this product in or expose the Power Cord or Plug to water or other liquids.
- Do not place in Dishwasher or use abrasive sponges or cloths to clean the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use protective oven mitts or gloves when removing the Lid
- Take proper precautions to prevent burns, fire, personal or property damage as this appliance generates heat and steam during use.
- Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or other heated surfaces.
- Use extreme caution when moving an appliance containing hot food, water, or other liquids.
- Use the product in a well-ventilated area. Keep at least 4-6 inches of space on all sides of the product to allow adequate air circulation.
- Keep the product away from curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
- Do not plug or unplug the product from the electrical outlet with a wet hand.
- This product is intended solely for non-commercial, non-industrial, household use in cooking of food for human consumption; do not use the product outdoors or for any other purpose.

- Do not operate the product empty.
- Do not let cord hang over edge of table or counter where it may be tripped over or pulled. Do not allow cord to touch hot surfaces.
- Do not operate the product if it has a damaged or cut Power Cord or plug, if wires are exposed, if it malfunctions, if it is dropped or damaged, or if the Motor Housing is dropped in or exposed to water. This product has no user-serviceable parts. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Only qualified service personnel should perform any servicing; take the product to the appliance repair shop of your choice for inspection and repair.
- Do not overload wall outlet, extension cords, or integral convenience holders, as this can result in a fire or electric shock.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning and allow appliance to cool before cleaning or adding and removing parts.
- **PASTRIES WILL BE VERY HOT. USE A NON-METAL SPOON TO CAREFULLY REMOVE THEM**
- Always plug cord into wall outlet before operation. There is no on or off switch. To turn off, remove plug from wall outlet. Allow unit to cool before storing.
- A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:
 - The marked electrical rating must be at least as great as that of the product;
 - If the product is of a 3-prong grounding type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.


WARNING: This product is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) to reduce the risk of electrical shock. This is a safety feature. The plug will fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord. Do not alter the plug. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.



**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR FUTURE REFERENCE**

HOW TO USE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a damp cloth and dry.
 2. Find a dry, suitable, level surface near an electrical outlet.
 3. The Nonstick Cooking Surface should be lightly coated with a small amount of vegetable oil. Vegetable oil can be applied with a paper towel or with a nonstick oil spray. The oil will help protect the nonstick quality of the cooking surface.
*This should be done periodically to maintain the nonstick quality.
- NOTE:** You can also line the pastry wells with miniature paper cups.
4. Preheat the appliance by closing the Lid and plugging into an electrical outlet.
 5. When the power is on, the Red Power Light will come on. The Green Ready Light will stay off while the appliance is preheating.
 6. The appliance should preheat for a minimum of 3 minutes. The Green Ready Light will turn on when the appliance is ready to cook.
 7. While the appliance is preheating, you may prepare the ingredients for your mini cupcakes.
 8. Raise the Lid using an oven mitt or pot holder to prevent accidental burns.
 9. Fill each of the seven pastry wells in the Nonstick Cooking Surface with mixture.
 10. Close the Lid using a pot holder or oven mitt. Make sure Lid is locked.

 Steam may be released from appliance during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.

11. The cooking time will range between 5-7 minutes, depending on the type of pastries being cooked and personal taste.
12. Once the pastries have completed cooking, raise the Lid with a pot holder or oven mitt. Remove the pastries from the Nonstick Cooking Surface with a plastic or wooden spoon. DO NOT use metal utensils, as they may scratch and damage the Nonstick Cooking Surface.
13. If cooking more than one batch of pastries in a session, after removal of the first batch, lower the Lid to maintain heat until ready to cook the next batch.
14. As soon as you are finished cooking, unplug appliance and allow to cool.
15. Once the appliance is cool, following directions in Cleaning and Maintenance section to clean your MINI CUPCAKE MAKER.

HELPFUL TIPS

NEVER leave the unit unattended while operating.

Smoking

During first use, you may notice slight smoking or a slight odor; this is normal with most new appliances. The smoking and odor is caused by the residues burning off the Nonstick Cooking Surface and the Heating Element. Allow the appliance to preheat until smoke and odor no longer exists.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your MINI CUPCAKE MAKER by following these simple instructions and precautions. Cleaning is a snap.

- Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is cool before cleaning.

- Clean the upper and lower Nonstick Cooking Surface with a damp, non-abrasive cloth and dry.
 - Wipe the exterior with a damp, non-abrasive cloth and dry.
- It is that simple!

RECIPIES

You can even use pre-packaged mixes to create treats such as:

- Brownies
- Cakes
- Cupcakes
- Cornbread
- Muffins

Simply follow the directions on the box.

<u>RECIPIE</u>	<u>WHAT YOU'LL NEED</u>	<u>HOW TO COOK</u>
VANILLA CUPCAKE	<ul style="list-style-type: none"> • ¾ Cup Flour • ¼ Cup and 2 Tbsp. Sugar • ¼ Tsp. Nutmeg • ½ Tsp. Baking Powder • ¼ Cup Buttermilk • 1 Egg • ½ Tsp. Vanilla Extract 	<ul style="list-style-type: none"> *Preheat the Mini Cupcake Maker as directed. *Mix dry ingredients. *Stir in buttermilk, egg and vanilla. Beat together *Carefully pour into pastry wells. *Close the Lid and cook for 6-9 minutes until light golden brown in color. *Open Lid with a pot holder or oven mitt. *Remove each cupcake with wooden or plastic spoon. *Place on plate *Once cooled add your favorite toppings.
CHOCOLATE CUPCAKES	<ul style="list-style-type: none"> • 2/3 Cup All-Purpose, Unbleached Flour • ¼ Cup and 2 Tbsp. Unsweetened Cocoa Powder • 1/8 Tsp. Baking Soda • 1 Tsp. Baking Powder • ¾ Cup White Granulated Sugar • 1/8 Tsp. Salt • 1 Egg • 1 Tbsp. and 1½ Tsp. Butter, melted • ¼ Tsp. Vanilla Extract • ¼ Cup Milk 	<ul style="list-style-type: none"> *Preheat the Mini Cupcake Maker as directed. *In a large bowl, sift together flour, cocoa, baking powder, sugar and salt. Set aside. *In a separate bowl, beat together egg and melted butter, then stir in the vanilla. *Add the flour mixture to the wet mixture alternately with the milk. Beat well. *Carefully pour into pastry wells. *Close the Lid and cook for 6-9 minutes *Open Lid with a pot holder or oven mitt. *Remove each cupcake with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool. *Once cooled add your favorite toppings.
CARROT CAKE CUPCAKES	<ul style="list-style-type: none"> • 4 Eggs • ¾ Cup Vegetable Oil • ½ Cup Apple Sauce • 1 Cup Sugar • 1 Cup Brown Sugar 	<ul style="list-style-type: none"> *Preheat the Mini Cupcake Maker as directed. *In a large bowl, beat together eggs, oil, apple sauce, sugars, pineapple and vanilla. *Mix in flour, baking soda, baking powder, salt,

	<ul style="list-style-type: none"> • 1 (8-oz.) Can of Crushed Pineapple, well drained • 3 Tsp. Vanilla Extract, divided • 2 Cups All-Purpose Flour • 2 Tsp. Baking Soda • 2 Tsp. Baking Powder • ½ Tsp. Salt • 2 Tsp. Ground Cinnamon • ¼ Tsp. Ground Nutmeg • Small Pinch of Ground Cloves • 3 Cups Grated Carrots • 1 Cup Chopped Pecans 	<p>cinnamon, nutmeg and small pinch of ground cloves.</p> <p>*Stir in carrots. Fold in pecans.</p> <p>*Carefully pour into pastry wells.</p> <p>*Close the Lid and cook for 6-9 minutes *Open Lid with a pot holder or oven mitt.</p> <p>*Remove each cupcake with wooden or plastic spoon.</p> <p>*Place on plate and allow to cool.</p> <p>*Once cooled add your favorite toppings.</p> <p>.</p>
<p>BLUEBERRY MUFFINS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Cup Milk • 1 Egg • 1/3 Cup Vegetable Oil • 2 Cups All-Purpose, Unbleached Flour • ½ Cup Granulated White Sugar • 2 Tsp. Baking Powder • ¾ Cup Fresh Blueberries 	<p>*Preheat the Mini Cupcake Maker as directed.</p> <p>*In a large bowl, stir together milk, egg and oil.</p> <p>*Add flour, sugar and baking powder. *Mix until blended. Gently fold in the blueberries.</p> <p>*Carefully pour into pastry wells.</p> <p>*Close the Lid and cook for 6-9 minutes until light golden brown in color.</p> <p>*Open Lid with a pot holder or oven mitt.</p> <p>*Remove each muffin with wooden or plastic spoon.</p> <p>* Place on plate and serve.</p> <p>*Once cooled add your favorite toppings.</p>
<p>BRAN MUFFINS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Cup Wheat Bran • 2/3 Cup Buttermilk • 3 Tbsp. and 1¼ Tsp. Vegetable Oil • 1 Egg • ½ Cup Brown Sugar • ¼ Tsp. Vanilla Extract • 2/3 Cup Flour • ¾ Tsp. Baking Soda • ¾ Tsp. Baking Powder • ¼ Tsp. Salt • ¼ Tsp. Cinnamon 	<p>*Preheat the Mini Cupcake Maker as directed.</p> <p>*In a large bowl, stir together wheat bran and buttermilk. Let stand for 10 minutes.</p> <p>*Beat together oil, egg, sugar and vanilla. *Add to wheat bran mixture.</p> <p>*Sift together flour, baking soda, baking powder, salt and cinnamon into a separate bowl. Then, stir flour mixture into wheat bran mixture just until blended.</p> <p>*Carefully pour into pastry wells.</p> <p>*Close the Lid and cook for 6-9 minutes until light golden brown in color.</p> <p>*Open Lid with a pot holder or oven mitt.</p> <p>Remove each muffin with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.</p>
<p>PUMPKIN SPICE MUFFINS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Cups Flour • 1 1/3 Cup Granulated White Sugar • 1¼ Tsp. Baking Soda • ¼ Tsp. Baking Powder • 1¼ Tsp. Ground Cloves • 1¼ Tsp. Ground Cinnamon • 1¼ Tsp. Nutmeg • ¾ Tsp. Allspice 	<p>*Preheat the Mini Cupcake Maker as directed.</p> <p>*In a large bowl, stir together flour, sugar, baking soda, baking powder, cloves, cinnamon, nutmeg, allspice and salt.</p> <p>*In a separate bowl, beat together pumpkin, vegetable oil and eggs.</p> <p>*Stir pumpkin mixture into the flour mixture until smooth.</p> <p>*Carefully pour into pastry wells.</p> <p>*Close the Lid and cook for 6-9 minutes until</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • ¾ Tsp. Salt • 2 Cups Pumpkin Puree • ¼ Cup and 3 Tbsp. Vegetable Oil • 2 Eggs 	<p>light golden brown in color.</p> <p>*Open Lid with a pot holder or oven mitt.</p> <p>*Remove each muffin with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.</p>
CORNBREAD MUFFINS	<ul style="list-style-type: none"> • ¼ Cup and 2 Tbsp. Cornmeal • ¼ Cup and 2 Tbsp. All-Purpose, Unbleached Flour • 2 Tsp. Baking Powder • 1/8 Tsp. Baking Soda • ½ Tsp. Salt • 2 Tbsp. White Granulated Sugar • 1 Cup Buttermilk • 1 Egg • 2 Tbsp. Vegetable Oil 	<p>*Preheat the Mini Cupcake Maker as directed.</p> <p>*In a large bowl, mix together cornmeal, flour, baking powder, baking soda, salt and sugar.</p> <p>*In a separate bowl, combine buttermilk, egg and vegetable oil; beat well.</p> <p>*Pour buttermilk mixture into flour mixture and stir just until blended.</p> <p>*Carefully pour batter into pastry wells.</p> <p>*Close the Lid and cook for 6-9 minutes until light golden brown in color.</p> <p>*Open Lid with a pot holder or oven mitt.</p> <p>*Remove each muffin with wooden or plastic spoon.</p> <p>*Place on plate and serve.</p>
BROWNIE BITES	<ul style="list-style-type: none"> • ½ Cup Butter • 4 Ounces Unsweetened Chocolate Squares • 1 ½ Cups Sugar • 1 Tsp. Vanilla • 3 Eggs • 1 Cup All-Purpose, Unbleached Flour 	<p>*Preheat the Mini Cupcake Maker as directed.</p> <p>*In a medium-size pan, heat butter and chocolate over low heat. Stir occasionally until melted and smooth.</p> <p>*Remove pan from heat and stir in sugar and vanilla.</p> <p>*Add eggs, one at a time, stirring well after each addition. Stir in flour.</p> <p>*Carefully pour into pastry wells.</p> <p>*Close the Lid and cook for 6-9 minutes *Open Lid with a pot holder or oven mitt.</p> <p>*Remove each brownie with wooden or plastic spoon.</p> <p>*Place on plate and allow to cool.</p>
BLONDIE BITES	<ul style="list-style-type: none"> • 1½ Tsp. Milk • ¼ Cup Butter, melted • 1 Teaspoon Vanilla Extract • ½ Cup Packed Brown Sugar • 1 Egg, beaten • 2/3 Cup All-Purpose, Unbleached Flour • ¼ Tsp. Baking Powder • 1/8 Tsp. Salt 	<p>*Preheat the Mini Cupcake Maker as directed.</p> <p>*In a large bowl, combine milk, melted butter and vanilla just until mixed. Add brown sugar and egg. Stir until well blended.</p> <p>*In a separate bowl, combine flour, baking powder and salt.</p> <p>*Add flour mixture to sugar mixture and stir until well blended.</p> <p>*Carefully pour into pastry wells.</p> <p>*Close the Lid and cook for 3-7 minutes.</p> <p>*Open Lid with a pot holder or oven mitt.</p> <p>*Remove each brownie with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool.</p>

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

FOR ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE, WHEN THIS APPLIANCE IS OPERATED AND MAINTAINED PER INSTRUCTIONS FURNISHED WITH THE PRODUCT, BRENTWOOD APPLIANCES, INC. WILL REPLACE THE PRODUCT WITH AN EQUIVALENT UNIT OR A NEW UNIT, SOLELY AT OUR OPTION.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND TROUBLESHOOTING INFORMATION:

Call Customer Service at 1-888-903-0060 in the U.S.

BRENTWOOD will not pay for:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by Brentwood Appliances.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Service or warranty support for units located and/or operated outside the United States.

NO WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY FOR A PURPOSE, OTHER THAN THOSE EXPRESSLY DESCRIBED ABOVE SHALL APPLY. MANUFACTURER FURTHER DISCLAIMS ALL WARRANTIES AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIOD STATED ABOVE. NO OTHER EXPRESS PRODUCTS SHALL BE BINDING ON BRENTWOOD APPLIANCES, INC. REPAIR OR REPLACEMENT IS THE EXCLUSIVE REMEDY OF THE CONSUMER. BRENTWOOD APPLIANCES, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THE PRODUCT. NOT WITHSTANDING THE FOREGOING CONSUMERS RECOVERY AGAINST BRENTWOOD SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY BRENTWOOD. THIS WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL CONSUMER WHO PURCHASED THE PRODUCT AND IS NOT TRANSFERABLE.

Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage or allow limitations on warranties, so limitation or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights that vary from state to province. **Outside the 50 United States, this warranty does not apply. Contact your authorized Brentwood Dealer to determine if another warranty applies.**

Keep this Warranty and your sales slip together for future references. You must provide proof of purchase for in-warranty service.

Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and number label / plate.

CUSTOMER RECORD

Date of Purchase _____ Store/Dealer _____
Model No.: _____ Serial No.: _____

Brentwood[®]
Just for Fun

S
P
A
N
I
S
H

**Maquina Para Pastelitos
MODEL: TS-252**



**Instrucciones de Seguridad y
Recetas**

-SOLO PARA USO DOMESTICO -

PRECAUCIONES IMPORTANTES



- Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se le advierte de posibles riesgos de lesiones. Observe todos los mensajes que siguen a este símbolo para evitar posibles lesiones o muerte.

Al usar este o cualquier otro electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, especialmente en presencia de niños.



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ ADVERTENCIA-Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, o lesiones personales graves:

- Este producto no está destinado para uso por los niños. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y las mascotas. Precaución adicional es necesario cuando se utiliza este aparato cerca de niños.
- Asegúrese siempre de que el producto está desenchufado de la toma de corriente y se deja enfriar antes de montar, desmontar, trasladar o limpiarlo.
- No deje el producto desatendido mientras está en uso. Siempre desenchufe el producto de la toma de corriente cuando no esté en uso.
- No sumerja la base, el cable de alimentación o el enchufe de este producto ni esponga el cable o el enchufe al agua u otros líquidos.
- No coloque en el lavaplatos o utilice esponjas abrasivas o paños para limpiar el aparato.
- No toque las superficies calientes. Use guantes protectores o guantes de horno al retirar la tapa.
- Tome las debidas precauciones para evitar quemaduras, incendios o daños personales o materiales como este aparato genera calor y vapor durante el uso.
- No utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, en un horno caliente, u otras superficies calientes.
- Utilice el producto en un área bien ventilada. Mantenga por lo menos 4-6 pulgadas de espacio en todos los lados del producto para permitir la circulación de aire adecuada.
- Enchufe ni desenchufe el producto de la toma de corriente con las manos mojadas.

⚠ PRECAUCIÓN - Para reducir el riesgo de personal / producto y / o daños a la propiedad:

- Este producto está destinado exclusivamente para el uso no comercial, no industrial, hogar de cocción de los alimentos para el consumo humano, no use el producto en exteriores o para cualquier otro propósito.
- No utilice el producto vacío.

- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador donde se puede tropezar con él ni tirar. No permita que el cable toque superficies calientes.
- No utilice el producto si tiene un cable de alimentación dañado o cortado o el enchufe, si los cables están expuestos, en caso de mal funcionamiento, si se ha caído o dañado, o si la carcasa del motor se ha caído o expuestos al agua. Este producto no tiene piezas que el usuario pueda reparar. No trate de examinar o reparar este producto usted mismo. Sólo el personal de servicio cualificado realice reparaciones, lleve el producto a la tienda de reparación de electrodomésticos de su elección para su inspección y reparación.
- No sobrecargue la toma de corriente, cables de extensión, o los titulares de corriente integrales, ya que esto puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo y deje que enfríe antes de limpiarlo o agregar y quitar partes.
- **PASTELITOS ESTARAN MUY CALIENTES; USE UNA CUCHARA (NO METAL) PARA RETIRAR LOS CON CUIDADO**
- Conecte siempre el cable a la toma de corriente antes de la operación. No hay interruptor de encendido o apagado. Para apagarlo, desconecte el enchufe del tomacorriente. Permita que la unidad se enfríe antes de guardarla.
- Un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión no se recomienda para su uso con este producto, pero si se debe utilizar:
 - El voltaje eléctrico debe ser al menos tan grande como la del producto;
 - Si el producto es de un tipo de conexión a tierra de 3 patas, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con toma de tierra.
 - Disponga el cable de extensión de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa donde alguien se pueda tropezar con él ni tirar.

ADVERTENCIA: Este producto está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Esta es una característica de seguridad. El enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si no puede insertar el enchufe en la toma de corriente, intente invertir el enchufe. Si aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No utilice nunca el enchufe con un cable de extensión a menos que pueda insertar completamente el enchufe en el cable de extensión. No altere el enchufe. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado.



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS

MODO DE EMPLEO


1. Antes del primer uso, limpie todas las superficies con un paño húmedo y seco.
2. Encuentre una superficie nivelada seca, cerca de una toma de corriente.
3. La Superficie de cocción antiadherente debe ser ligeramente recubierta con una pequeña cantidad de aceite vegetal. El aceite vegetal se puede aplicar con una toalla de papel o con un spray de aceite antiadherente. Esto debe hacerse periódicamente para mantener la calidad antiadherente.

NOTA: También puede llenar los pozos de pastelería con vasos de papel en miniatura.

4. Precaliente el aparato, cierre la tapa y enchufe a una toma eléctrica.
5. Cuando el aparato está encendido, la luz de encendido rojo se encenderá. La luz indicadora verde permanecerá apagada mientras el aparato está precalentando.
6. La unidad debe precalentar durante un mínimo de 3 minutos. La luz indicadora verde se enciende cuando el aparato está listo para cocinar.
7. Mientras el aparato está precalentando, puede preparar los ingredientes para sus

Pastelitos.

8. Levante la tapa usando un guante de cocina o agarradera para evitar quemaduras accidentales.
9. Llene cada uno de los siete pozos de pastelería en la superficie de cocción antiadherente con la mezcla.
10. Cierre la tapa con una agarradera o guante de cocina. Asegúrese de que la tapa está cerrada.

 Vapor se puede liberar del aparato durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor de agua, ya que es muy caliente y puede causar quemaduras.

11. El tiempo de cocción estará en el intervalo entre 6-9 minutos, dependiendo del tipo de pastelitos siendo cocido y gusto.
12. Una vez que los pastelitos han completado la cocción, levante la tapa con una agarradera o guante de cocina. Retire los pastelitos de la cocina superficie antiadherente con una cuchara de plástico o de madera. NO use utensilios de metal, ya que pueden rayar y dañar la Superficie de cocción antiadherente.
13. Si cocina más de un lote de pastelitos en una sesión, después de la primera tanda, baje la tapa para mantener el calor hasta que esté listo para cocinar el siguiente lote.
14. Tan pronto como haya terminado de cocinar, desconecte el aparato y deje que se enfríe.
15. Una vez que el aparato esté frío, siga las instrucciones en la sección de limpieza y mantenimiento para limpiar su **Maquina Para Pastelitos**.

CONSEJOS ÚTILES

NUNCA deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.

HUMO

Durante el primer uso, podrá notar un poco de humo o un olor leve, esto es normal en la mayoría de los nuevos aparatos. El humo y el olor es causado por la quema

de los residuos de la superficie de cocción antiadherente y la resistencia. Deje que el aparato se caliente hasta que ya no existe humo y olor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por favor, tenga cuidado de su **Maquina Para Pastelitos** siguiendo estas sencillas instrucciones y precauciones. La limpieza es un broche de presión.

- Desconecte de la red eléctrica desenchufando el aparato.
- Asegúrese de que el aparato se frío antes de limpiarlo.
- Limpie la Superficie de cocción antiadherente superior e inferior con un paño no abrasivo húmedo y seco.
- Limpie el exterior con un paño no abrasivo húmedo y seco.

Es así de simple!

RECETAS

Usted puede incluso utilizar mezclas pre-empaquetados para crear delicias como:

- Brownies
- Pasteles
- Pan de maíz
- Mantecadas

Simplemente siga las instrucciones de la caja.

Trate completando sus golosinas con merengue y añadir rocía, nueces, coco rallado, caramelos o chips de chocolate.

RECETA DE:	LO QUE NECESITA:	COMO COCINAR:
Pastelitos de Vainilla	<ul style="list-style-type: none">• ¾ taza de harina• ¼ taza y 2 cucharadas. azúcar• ¼ cdt. nuez moscada• ½ cdt. levadura en polvo• ¼ taza de mantequilla• 1 huevo• ½ cdt. Extracto de vainilla	<ul style="list-style-type: none">*Precaliente la Maquina Para Pastelitos como se indica.*Mezcle los ingredientes secos.*Agregue la mantequilla, el huevo y la vainilla. Batir*Vierta cuidadosamente en los pozos de pastelería.*Cierre la tapa y cocine durante 6-9 minutos hasta que estén doradas de color.*Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina.*Retire cada pastelito con una cuchara de madera o de plástico. Colocar en el plato y servir.*Una vez que los pastelitos se hayan enfriado, agregue sus coberturas favoritas.
Pastelitos de Chocolate	<ul style="list-style-type: none">• 2/3 taza de uso múltiple, Harina sin blanquear• ¼ taza y 2 cucharadas. sin azúcar cacao en polvo• 1/8 cdt. Bicarbonato de sodio• 1 cdt. levadura en polvo• ¾ taza blanca azúcar granulada• 1/8 cdt. sal	<ul style="list-style-type: none">*Precaliente la Maquina Para Panecitos como se indica.*En un tazón grande, cernir la harina, el cacao, el bicarbonato sodio, polvo de hornear, el azúcar y la sal.*Ponga a un lado.*En un bol aparte, batir el huevo y mantequilla derretida, luego añada la vainilla.*Agregue la mezcla de harina a la mezcla

	<ul style="list-style-type: none"> • 1 huevo • 1 cda. y 1 ½ cda. <p>Mantequilla, derretida</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¼ cda. Extracto de vainilla • ¼ taza de leche 	<p>húmeda</p> <p>alternativamente con la leche. Batir bien.</p> <p>*Agregue cuidadosamente en los pozos de pastelería.</p> <p>*Cierre la tapa y cocine durante 6-9 minutos.</p> <p>*Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina.</p> <p>*Retire cada pastelito con cuchara de madera o plástico</p> <p>*Coloque en un plato y dejar enfriar.</p> <p>*Una vez que los pastelitos se hayan enfriado, agregue sus coberturas favoritas.</p>
Pastelitos de Zanahoria	<ul style="list-style-type: none"> • 4 huevos • ¾ taza de aceite vegetal • ½ taza de salsa de manzana • 1 taza de azúcar • 1 taza de azúcar morena • 1 (8 oz.) Lata de piña triturada, con buen drenaje • 3 cucharaditas. Extracto de vainilla, dividido • 2 tazas de harina para todo uso • 2 cucharaditas. Bicarbonato de sodio • 2 cucharaditas. levadura en polvo • ½ cda. sal • 2 cucharaditas. Canela molida • ¼ cda. nuez moscada molida • pizca de clavo de olor molido • 3 tazas de zanahorias ralladas • 1 taza de nueces picadas 	<p>*Precaliente la Maquina Para Panecitos como se indica.</p> <p>*En un tazón grande, bata los huevos, el aceite, la salsa de manzana, azúcar, piña y vainilla.</p> <p>*Mezcle la harina, el bicarbonato de sodio, polvo de hornear, la sal, la canela, la nuez moscada y la pizca de clavo de olor molido.</p> <p>*Agregue las zanahorias. Incorpore las nueces.</p> <p>*Vierta cuidadosamente en los pozos de pastelería.</p> <p>*Cierre la tapa y cocine durante 6-9 minutos</p> <p>*Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina.</p> <p>*Retire cada pastelito con una cuchara de madera o de plástico. Coloque en un plato y dejar enfriar.</p> <p>*Una vez que los pastelitos se hayan enfriado, agregue sus coberturas favoritas.</p>
Mantecadas de Arándano	<ul style="list-style-type: none"> • 1 taza de leche • 1 huevo • Aceite vegetal 1/3 taza • 2 tazas de uso múltiple, Harina sin blanquear • ½ taza de azúcar granulada blanca • 2 cucharaditas. levadura en polvo • ¾ de taza de arándanos frescos 	<p>*Precaliente la Maquina Para Panecitos como se indica.</p> <p>*En un tazón grande, mezcle la leche, el huevo y el aceite.</p> <p>*Añadir la harina, azúcar y polvo de hornear. Mezclar hasta obtener una mezcla homogénea. Doble suavemente en los arándanos.</p> <p>* Agregue cuidadosamente en los pozos de pastelería.</p> <p>*Cierre la tapa y cocine durante 6-9 minutos hasta que estén doradas de color claro.</p> <p>*Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina.</p> <p>*Retire las mantecadas con cuchara de madera o de plástico. Colocar en el plato *y servir.</p>
Mantecadas de Arándano	<ul style="list-style-type: none"> • 1 taza de salvado de trigo • 2 / 3 taza de mantequilla • 3 cdas. y 1 ¾ cucharadita. aceite vegetal • 1 huevo 	<p>*Precaliente la Maquina Para Panecitos como se indica.</p> <p>*En un tazón grande, mezcle el salvado de trigo y la mantequilla. Deje reposar durante 10 minutos.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • ½ taza de azúcar morena • ¼ cdt. Extracto de vainilla • 2 / 3 taza de Harina • ¾ cucharadita. Bicarbonato de sodio • ¾ cucharadita. levadura en polvo • ¼ cdt. sal • ¼ cdt. canela 	<p>*Batir el aceite, el huevo, el azúcar y la vainilla. Agregar a la mezcla de salvado de trigo.</p> <p>*Tamizar juntos la harina, el bicarbonato de sodio, polvo de hornear, la sal y la canela en un recipiente aparte. Luego, revuelva la mezcla de harina a la mezcla de salvado de trigo hasta que se mezclen.</p> <p>*Agregue cuidadosamente en los pozos de pastelería.</p> <p>*Cierre la tapa y cocine durante 6-9 minutos hasta que estén doradas de color claro.</p> <p>*Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina.</p> <p>*Retire las mantecadas con cuchara de madera o de plástico. Colocar en el plato y servir.</p>
Mantecadas de Calabaza y Especies	<ul style="list-style-type: none"> • 2 tazas de harina • 1 1 / 3 taza Granulado azúcar Blanco • 1 ¼ cdt. Bicarbonato de sodio • ¼ cdt. levadura en polvo • 1 ¼ cdt. suelo clavos • 1 ¼ cdt. suelo canela • 1 ¼ cdt. nuez moscada • ¾ cucharadita. pimienta de Jamaica • ¾ cucharadita. sal • 2 tazas de calabaza puré • ¼ taza y 3 cucharadas. aceite vegetal • 2 huevos 	<p>*Precaliente la Maquina Para Panecitos como se indica.</p> <p>*En un tazón grande, mezcle la harina, el azúcar, el bicarbonato de soda, levadura en polvo, clavo de olor, canela, nuez moscada, pimienta y sal.</p> <p>*En otro tazón, bata calabaza, aceite vegetal y huevos.</p> <p>*Revuelva la mezcla de calabaza en la mezcla de harina hasta que quede suave.</p> <p>*Agregue cuidadosamente en los pozos de pastelería.</p> <p>*Cierre la tapa y cocine durante 6-9 minutos hasta que estén doradas de color claro.</p> <p>*Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina.</p> <p>*Retire las mantecadas con de madera o plástico</p> <p>. Colocar en el plato y servir.</p>
Mantecadas de Maíz	<ul style="list-style-type: none"> • ¾ taza y 2 Cda. harina de maíz • ¼ taza y 2 Cda. De uso múltiple, Harina sin blanquear • 2 cucharaditas. levadura en polvo • 1/8 cdt. Bicarbonato de sodio • ½ cdt. sal • 2 cucharadas. blanco azúcar granulada • 1 taza de suero • 1 huevo • 2 cucharadas. aceite vegetal 	<p>*Precaliente la Maquina Para Panecitos como se indica.</p> <p>*En un tazón grande, mezcle la harina de maíz, harina, polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y el azúcar.</p> <p>*En un recipiente aparte, mezcle el suero, huevo y aceite vegetal, batir bien.</p> <p>*Agregue la mezcla de suero de leche a la mezcla de harina y revuelva hasta que se mezclen.</p> <p>*Con cuidado, vierta la mezcla en pozos de pastelería.</p> <p>*Cierre la tapa y cocine durante 6-9 minutos hasta que estén doradas de color claro.</p> <p>*Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina.</p> <p>*Retire las mantecadas con cuchara de madera o plástico</p> <p>*Colocar en el plato y servir.</p>

<p>Brownies de Chocolate</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ½ taza de mantequilla • 4 onzas de chocolate sin azúcar Squares • 1 ½ tazas de azúcar • 1 cda. vainilla • 3 huevos • 1 taza de uso múltiple, Harina sin blanquear 	<p>*Precaliente la Maquina Para Panecitos como se indica.</p> <p>*En una sartén mediana, caliente la mantequilla y el chocolate a fuego lento.</p> <p>*Revuelva ocasionalmente hasta que se derrita y suave.</p> <p>*Retire la cacerola del fuego y agregue el azúcar y la vainilla.</p> <p>*Añadir los huevos, uno a la vez, revolviendo bien después de cada adición.</p> <p>*Agregue la harina.</p> <p>*Agregue cuidadosamente en los pozos de pastelería.</p> <p>*Cierre la tapa y cocine durante 6-9 minutos</p> <p>*Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina.</p> <p>*Retire cada brownie con una cuchara de madera o plástico. Coloque en un plato y dejar enfriar.</p> <p>*Una vez que los brownies se hayan enfriado, también puede optar por añadir su merengue y coberturas favorito.</p>
<p>Brownies Güeros</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 ½ cda. leche • ¼ taza de mantequilla derretida • 1 cucharadita de extracto de vainilla • ½ taza condensó azúcar morena • 1 huevo batido • 2 / 3 taza de uso múltiple, Harina sin blanquear • ¼ cda. levadura en polvo • 1 / 8 cda. sal 	<p>*Precaliente la Maquina Para Panecitos como se indica.</p> <p>*En un tazón grande, combine la leche, la mantequilla derretida y la vainilla hasta que esté mezclada. Añadir el azúcar moreno y el huevo.</p> <p>*Revuelva hasta que estén bien mezclados.</p> <p>*En otro tazón, mezcle la harina, el polvo de hornear y la sal.</p> <p>*Agregue la mezcla de harina a la mezcla de azúcar y revuelva hasta que esté bien mezclado.</p> <p>*Vierta cuidadosamente en los pozos de pastelería.</p> <p>*Cierre la tapa y cocine durante 6-9 minutos.</p> <p>*Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina.</p> <p>*Retire cada brownie con una cuchara de madera o plástico. Coloque en un plato y dejar enfriar.</p> <p>*Una vez que los brownies se hayan enfriado, agregue sus coberturas favoritas.</p>

Brentwood[®]
Just for Fun

F
R
E
N
C
H

**Machine à mini-gâteaux
MODEL: TS-252**



Consignes de sécurité et recettes

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



- Ce symbole vous avertit des risques potentiels de blessures ou de décès pouvant survenir si les consignes de sécurité ne sont pas respectées.

Lors de l'utilisation ou de tout autre appareil électrique, respectez toujours les précautions élémentaires de sécurité, en particulier lorsque des enfants sont présents.



LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

⚠ AVERTISSEMENT - Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou des blessures graves:

- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par les enfants. Gardez le produit hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. Redoublez de prudence est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil à proximité d'enfants.
- Toujours s'assurer que le produit est débranché de la prise électrique et le laisser refroidir avant de l'assembler, le démonter, le déplacer ou le nettoyer.
- Ne pas laisser le produit sans surveillance lorsqu'il est en usage. Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas plonger le socle, le cordon d'alimentation ou la prise de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne mettez pas l'appareil dans le lave-vaisselle et n'utilisez pas d'éponges ou de chiffons abrasifs pour le nettoyer.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous ouvrez le couvercle.
- Prendre les précautions nécessaires pour éviter les brûlures, un incendie ou des dommages corporels ou matériels, car cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant du produit.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou sur toute autre surface chauffée. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de la nourriture chaude, de l'eau ou d'autres liquides.
- Utilisez le produit dans un endroit bien ventilé. Laissez au moins 4-6 pouces d'espace tout autour de l'appareil afin de permettre une circulation d'air adéquate.
- Gardez le produit loin des rideaux, revêtements muraux, des vêtements, torchons ou tout autre matériau inflammable.
- Ne pas brancher ou débrancher l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.

⚠ ATTENTION - Pour réduire de dommages personnels, au produit et/ou à la propriété:

⚠ Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou industrielles, mais strictement à un usage domestique lors de la cuisson d'aliments; ne pas l'utiliser à l'extérieur ni à d'autres fins que celles prévues.

Ne pas utiliser le produit sans aliments à l'intérieur.

- Ne pas laisser le cordon pendre d'un comptoir ou d'une table où l'on pourrait s'y suspendre ou trébucher. Ne pas laisser le cordon toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser le produit si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou coupés, si les fils sont exposés à l'air, si l'appareil est dysfonctionnel, est tombé ou endommagé ou si le socle motorisé a touché ou est tombé dans l'eau. Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Ne tentez pas de le réparer vous-même. Seul un personnel qualifié doit effectuer les réparations. Apportez l'appareil dans un centre de service de votre choix pour le faire vérifier et/ou réparer.
- Ne surchargez pas la prise murale, les rallonges ou les prises multiples, car cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou d'ajouter et de retirer des pièces.
- **LES MINI GÂTEAUX SERONT TRÈS CHAUDS. UTILISEZ UNE CUILLÈRE NON MÉTALLIQUE POUR LES RETIRER**
- Toujours brancher le cordon dans la prise murale avant l'opération. Cet appareil n'est pas muni d'un interrupteur. Pour l'éteindre, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de le ranger.
- L'appareil est muni d'un court cordon d'alimentation qui réduit les risques de trébucher ou de s'enchevêtrer dans un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée, mais si elle doit être utilisée:
 - Sa capacité électrique doit être au moins aussi grande que celle du produit;
 - Si le produit est d'un type de mise à la terre à 3 broches, la rallonge doit être munie d'un cordon à 3 fils correctement relié à la terre.
 - La rallonge ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où l'on pourrait s'y suspendre ou trébucher.

AVERTISSEMENT: Ce produit est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) afin de réduire le risque de choc électrique. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité. La fiche ne s'insère dans une prise polarisée que dans un sens. Si vous ne parvenez pas à insérer la fiche dans la prise de courant, inversez la fiche. Si la fiche ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'utilisez jamais la fiche avec une rallonge à moins que vous puissiez l'insérer parfaitement dans la rallonge. Ne pas modifier la fiche. Ne pas tenter de contourner le dispositif de sécurité de la fiche polarisée.



CONSERVER CES INSTRUCTIONS
À TITRE DE RÉFÉRENCE

MODE D'UTILISATION

1. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les surfaces avec un chiffon humide et sec.
2. Utilisez l'appareil sur une surface sèche, adéquate et de niveau, à proximité d'une prise électrique.
3. Badigeonnez la surface de cuisson antiadhésive d'une petite quantité d'huile végétale. L'huile végétale peut être appliquée avec une serviette en papier ou à l'aide d'un aérosol. L'huile aidera à protéger la qualité antiadhésive de la surface de cuisson. * Cela devrait être fait régulièrement.

REMARQUE: Vous pouvez également chemiser les moules de gobelets en papier.

4. Préchauffer l'appareil en fermant le couvercle et en le branchant dans une prise électrique.
5. Lorsque l'appareil est mis en marche, le voyant rouge s'allume et le voyant vert reste éteint tout au long du préchauffage.
6. L'appareil doit préchauffer pendant un minimum de 3 minutes. Le voyant vert s'allume lorsque l'appareil est prêt à cuire.
7. Alors que l'appareil est en préchauffage, vous pouvez préparer les ingrédients pour vos mini-gâteaux.
8. Soulevez le couvercle à l'aide d'un gant de cuisine ou d'une manique pour éviter les brûlures accidentelles.
9. Remplissez chacun des moules de la surface antiadhésive avec le mélange.
10. Fermez le couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisine. Assurez-vous que le couvercle est verrouillé.
La vapeur peut être libérée de l'appareil pendant la cuisson. Pour votre sécurité, évitez tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.
11. Le temps de cuisson variera entre 6-9 minutes, selon le type de gâteaux et vos goûts personnels.
12. Une fois la cuisson terminée, soulevez le couvercle avec une manique ou un gant de cuisine. Retirez les gâteaux des moules antiadhésifs à l'aide d'une cuillère en plastique ou en bois. NE PAS utiliser d'ustensiles métalliques qui pourraient égratigner la surface de cuisson antiadhésive et l'endommager.
13. Si vous désirez cuire une plus grande quantité de gâteaux, retirez d'abord la première portion puis abaissez le couvercle pour maintenir la chaleur jusqu'au moment de cuire le lot suivant.
14. Dès que vous aurez terminé la cuisson, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
15. Une fois que l'appareil sera refroidi, consultez la section Nettoyage et entretien pour nettoyer votre MACHINE À MINI-GÂTEAUX.

CONSEILS PRATIQUES

NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.

FuméeLors de la première utilisation, vous remarquerez peut-être un peu de fumée ou une odeur se dégageant de l'appareil; ce qui est normal pour la plupart des nouveaux appareils. La fumée et l'odeur sont dues aux résidus laissés sur la

surface de cuisson antiadhésive et l'élément chauffant. Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur disparaissent.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour l'entretien de votre MACHINE À MINI-GÂTEAUX, suivez les instructions et mesures de sécurité suivantes. Le nettoyage se fera en un clin d'œil.

- Éteignez l'appareil en le débranchant de la prise murale.
- Assurez-vous que l'appareil est refroidi avant de le nettoyer.
- Nettoyez la partie supérieure et inférieure de la surface de cuisson antiadhésive avec un chiffon humide et non abrasif, puis séchez.
- Essayez l'extérieur avec un chiffon humide et non abrasif, puis séchez

RECETTES

Vous pouvez même utiliser des mélanges préemballés et concocter de vrais régals, tels que:

- . Carrés au chocolat
- . Gâteaux
- . Mini-gâteaux
- . Pains au maïs
- . Petits pains

Il suffit de suivre les instructions sur la boîte.

<u>RECETTE</u>	<u>INGRÉDIENTS</u>	<u>PRÉPARATION</u>
Petits gâteaux à la vanille	<ul style="list-style-type: none">• ¾ tasse de farine• ¼ tasse + 2 c. à soupe de sucre• ¼ c. à thé de muscade• ½ c. à thé de poudre à pâte• ¼ tasse de babeurre• 1 œuf• ½ c. à thé d'extrait de vanille	Préchauffer la Machine à mini-gâteaux tel qu'indiqué. Mélanger les ingrédients secs. Incorporer le babeurre, les œufs et la vanille. Battre avec une fourchette. Verser délicatement dans les moules. Fermer le couvercle et cuire pendant 6-9 minutes jusqu'à coloration dorée pâle. Ouvrez le couvercle avec une manique ou gant de cuisine. Retirer chaque petit gâteau avec une cuillère en bois ou en plastique. Placer sur une plaque et servir. Une fois les petits gâteaux refroidis, les garnir de glaçage, si désiré.
Petits gâteaux au chocolat	<ul style="list-style-type: none">• 2/3 tasse de farine tout usage non blanchie• ¼ tasse + 2 c. à soupe de poudre de cacao non sucrée• 1/8 de c. à thé de bicarbonate de soude• 1 c. à thé de poudre à pâte• ¾ tasse de sucre blanc• 1/8 c. à thé de sel• 1 œuf• 1 c. à soupe + 1½ c. à thé de beurre, fondu• ¼ c. à thé d'extrait de vanille• ¼ tasse de lait	Préchauffer la Machine à mini-gâteaux tel qu'indiqué. Dans un grand bol, tamiser ensemble la farine, le cacao, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, le sucre et le sel. Réserver. Dans un autre bol, battre ensemble les œufs et le beurre fondu, puis incorporer la vanille. Ajouter le mélange de farine au mélange humide en alternance avec le lait. Bien battre. Verser délicatement dans les moules. Fermer le couvercle et cuire pendant 6-9

		<p>minutes.</p> <p>Ouvrir le couvercle avec une manique ou gant de cuisine.</p> <p>Retirer chaque petit gâteau avec une cuillère en bois ou en plastique. Placer sur une plaque à biscuits et laisser refroidir.</p> <p>Une fois refroidis, les garnir de votre glaçage préféré.</p>
<p>Petits gâteaux aux carottes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 4 œufs • ¾ tasse d'huile végétale • ½ tasse de compote de pommes • 1 tasse de sucre • 1 tasse de sucre brun • 1 boîte de 8 oz d'ananas broyés, bien drainés • 3 c. à thé d'extrait de vanille • 2 tasses de farine tout usage • 2 c. à thé de bicarbonate de soude • 2 c. à thé de poudre à pâte • ½ c. à thé de sel • 2 c. à thé de cannelle moulue • ¼ c. à thé de muscade moulue • Pincée de clou de girofle moulu • 3 tasses de carottes râpées • 1 tasse de pacanes hachées 	<p>Préchauffer la Machine à mini-gâteaux tel qu'indiqué.</p> <p>Dans un grand bol, battre ensemble les œufs, l'huile, la compote de pommes, le sucre, l'ananas et vanille.</p> <p>Mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, le sel, la cannelle, la muscade et le clou de girofle moulu.</p> <p>Ajouter les carottes. Incorporer les pacanes.</p> <p>Verser délicatement dans les moules.</p> <p>Fermer le couvercle et cuire pendant 6-9 minutes.</p> <p>Ouvrir le couvercle avec une manique ou gant de cuisine.</p> <p>Retirez chaque petit gâteau avec une cuillère en bois ou en plastique. Placer sur une plaque et laisser refroidir.</p> <p>Une fois refroidis, les garnir de votre glaçage préféré.</p>
<p>Muffins aux bleuets</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 tasse de lait • 1 œuf • 1/3 tasse d'huile végétale • 2 tasses de farine tout usage non blanchie • ½ tasse de sucre blanc granulé • 2 c. à thé de poudre à pâte • ¾ tasse de bleuets frais 	<p>Préchauffer la Machine à mini-gâteaux tel qu'indiqué.</p> <p>Dans un grand bol, mélanger le lait, les œufs et l'huile.</p> <p>Ajouter la farine, le sucre et la poudre à pâte. Mélanger jusqu'à consistance homogène. Incorporer délicatement les bleuets.</p> <p>Verser délicatement dans les moules.</p> <p>Fermer le couvercle et cuire pendant 6-9 minutes jusqu'à coloration dorée pâle.</p> <p>Ouvrir le couvercle avec une manique ou gant de cuisine.</p> <p>Retirer chaque muffin avec une cuillère en bois ou en plastique. Placer sur une plaque et servir.</p> <p>Une fois refroidis, les garnir de votre glaçage préféré.</p>
<p>Muffins au son</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 tasse de son de blé • 2/3 tasse de babeurre • 3 c. à soupe + 1¼ c. à thé d'huile végétale • 1 œuf • ½ tasse de sucre brun • ¼ c. à thé d'extrait de vanille • 2/3 tasse de farine (Cont) 	<p>Préchauffer la Machine à mini-gâteaux tel qu'indiqué.</p> <p>Dans un grand bol, mélanger le son de blé et le babeurre. Laisser reposer pendant 10 minutes.</p> <p>Battre ensemble l'huile, l'œuf, le sucre et la vanille. Ajouter au mélange de son de blé.</p> <p>Tamiser ensemble la farine, le bicarbonate</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • ¾ c. à thé de bicarbonate de soude • ¾ c. à thé de poudre à pâte • ¼ c. à thé de sel • ¼ c. à thé de cannelle 	<p>de soude, la poudre à pâte, le sel et la cannelle dans un bol séparé. Combiner le mélange sec au mélange humide et remuer juste assez pour mélanger. Verser délicatement dans les moules. Fermer le couvercle et cuire 6-9 minutes jusqu'à coloration dorée pâle. Ouvrir le couvercle avec une manique ou gant de cuisine. Retirer chaque muffin avec une cuillère en bois ou en plastique. Placer sur une plaque et servir.</p>
Muffins épicés à la citrouille	<ul style="list-style-type: none"> • 2 tasses de farine • 1 1/3 tasse de sucre blanc • 1¼ c. à thé de bicarbonate de soude • ¼ c. à thé de poudre à pâte • 1¼ c. à thé de clou de girofle • 1¼ c. à thé de cannelle • 1¼ c. à thé de muscade • ¾ c. à thé de quatre-épices • ¾ c. à thé de sel • 2 tasses de purée de citrouille • ¼ tasse + 3 c. à soupe d'huile végétale • 2 œufs 	<p>Préchauffer la Machine à mini-gâteaux tel qu'indiqué. Dans un grand bol, mélanger ensemble la farine, le sucre, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, le clou de girofle, la cannelle, la muscade, le piment et le sel. Dans un autre bol, battre ensemble citrouille, l'huile végétale et les œufs. Incorporer le mélange de citrouille au mélange de farine jusqu'à consistance lisse. Verser délicatement dans les moules. Fermer le couvercle et cuire pendant 6-9 minutes jusqu'à coloration dorée pâle. Ouvrir le couvercle avec une manique ou gant de cuisine. Retirez chaque muffin une cuillère en bois ou en plastique. Placer sur une plaque et servir.</p>
Muffins au maïs	<ul style="list-style-type: none"> • ¾ tasse + 2 c. à soupe de semoule de maïs • ¼ tasse + 2 c. à soupe de farine tout usage non blanchie • 2 c. à thé de poudre à pâte • 1/8 c. à thé de bicarbonate de soude • ½ c. à thé de sel • 2 c. à soupe de sucre blanc • 1 tasse de babeurre • 1 œuf • 2 c. à soupe d'huile végétale 	<p>Préchauffer la Machine à mini-gâteaux tel qu'indiqué. Dans un grand bol, mélanger la semoule de maïs, la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et le sucre. Dans un autre bol, mélanger le babeurre, l'œuf et l'huile végétale et bien battre. Verser le mélange de babeurre dans le mélange de farine et remuer juste assez pour mélanger. Versez délicatement la pâte dans les moules. Fermer le couvercle et cuire pendant 6-9 minutes jusqu'à coloration dorée pâle. Ouvrir le couvercle avec une manique ou gant de cuisine. Retirer chaque muffin avec une cuillère en bois ou en plastique. Placer sur une plaque et servir.</p>
Petits brownies	<ul style="list-style-type: none"> • ½ tasse de beurre • 4 onces de chocolat non sucré Squares • 1 ½ tasse de sucre 	<p>Préchauffer la Machine à mini-gâteaux tel qu'indiqué. Dans une casserole de taille moyenne, chauffer le beurre et le chocolat à feu</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • 1 c. à thé de vanille • 3 œufs • 1 tasse de de farine tout usage non blanchie 	<p>doux. Remuer à l'occasion jusqu'à consistance lisse. Retirer la casserole du feu et incorporer le sucre et la vanille. Ajouter les œufs, un à la fois, en brassant bien après chaque addition. Incorporer la farine. Verser délicatement dans les moules. Fermer le couvercle et cuire pendant 6-9 minutes. Ouvrir le couvercle avec une manique ou gant de cuisine. Retirer chaque brownie avec une cuillère en bois ou en plastique. Placer sur une plaque et laisser refroidir.</p>
<p>Petits gateaux blancs</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 ½ c. à thé de lait • ¼ tasse de beurre, fondu • 1 cuillère à thé d'extrait de vanille • ½ tasse de cassonade bien tassée • 1 œuf battu • 2/3 tasse de farine tout usage non blanchie • ¼ c. à thé de poudre à pâte • 1/8 c. à thé de 	<p>Préchauffer la Machine à mini-gâteaux tel qu'indiqué. Dans un grand bol, mélanger le lait, le beurre fondu et la vanille jusqu'à consistance homogène. Ajouter la cassonade et l'œuf. Remuer pour bien mélanger. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le mélange de farine au mélange de sucre et bien mélanger. Verser délicatement dans les moules. Fermer le couvercle et cuire pendant 3-7 minutes. Ouvrir le couvercle avec une manique ou gant de cuisine. Retirer chaque petit gâteau avec une cuillère en bois ou en plastique. Placer sur une plaque et laisser refroidir. FRENCH-9</p>