

# Cuisinart®

## INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



**Power Advantage™ 5-Speed Hand Mixer**

**HM-50**

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

---

## CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Introduction.....	2
Features and Benefits.....	3
Use and Care.....	4
Quick Reference Guide.....	4
Recipes.....	4
Warranty.....	14

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. **Read all instructions.**
2. To protect against risk of electrical shock, do not put the hand mixer or cord in water or other liquid. If hand mixer or cord falls into liquid, unplug the cord from outlet immediately. Do not reach into the liquid.
3. To avoid possible accidental injury, close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce

risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.

6. Remove beaters from the mixer before washing.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized Cuisinart service facility for examination, repair, or mechanical or electrical adjustment.
8. The use of attachments not recommended by Cuisinart for use with this product may cause fire, electrical shock, or risk of injury.
9. Do not use outdoors or anywhere the cord or mixer might come into contact with water while in use.
10. To avoid possibility of mixer being accidentally pulled off work area, which could result in damage to the mixer or in personal injury, do not let cord hang over edge of table or counter.
11. To avoid damage to cord and possible fire or electrocution hazard, do not let cord contact hot surface, including the stove.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## FOR HOUSEHOLD USE ONLY

### NOTICE

This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

### INTRODUCTION

Cuisinart puts the perfect mix in the palm of your hand! Your Power Advantage™ 5-Speed Hand Mixer will handle just about any mixing task a recipe calls for – from the lightest whipped toppings to the heaviest cookie dough. You'll love the single slide control and a swivel cord that stays out of your way. Best of all, cleanup is easy. We've put some of our favorite recipes in the back of this book, so enjoy using your new mixer!

# FEATURES AND BENEFITS

## 220 Watts of Power

Powerful enough to easily cut through a double batch of cookie dough or butter right out of the refrigerator.

## Maximum Comfort

Balanced to do more work for you. The shape of the mixer allows maximum possible power and balance. Stress-free grip provides unparalleled comfort and control, even during extended mixing.

## Automatic Feedback

No need for a power boost. An electronic feedback mechanism automatically feeds in extra power when needed. It assures that the mixer will not bog down, even when mixing heavy loads.

## Easy To Clean

The Power Advantage™ Hand Mixer has a smooth, sealed base; it wipes clean instantly.

## 1. Speed Control

Provides fingertip control of all speeds.

## 2. Exclusive Rotating Swivel Cord

Unique swivel cord can be positioned for comfort with right- or left-handed use.

## 3. Spatula

## 4. Beater Release Lever

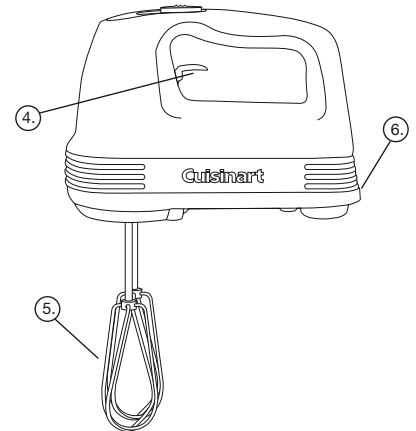
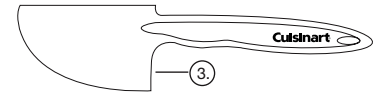
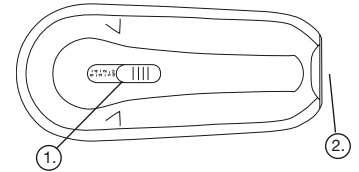
Conveniently located for easy ejection of beaters.

## 5. Extra-Long Beaters

Two extra-long, extra-wide beaters for superior, faster aerating, mixing, and whipping. Designed with no center post to prevent ingredients from clogging up beaters. Beaters are easy to clean and dishwasher safe.

## 6. Heel Rest

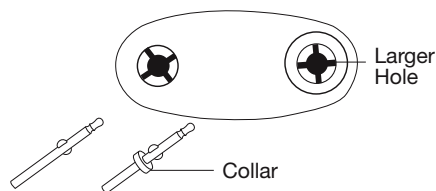
Allows mixer to rest squarely on countertop.



## USE AND CARE

### Inserting Beaters

1. Unplug the mixer and set the speed control to OFF.
2. Insert beater with collar into the larger hole. Push beater in until it clicks into place. Insert the beater without collar into the smaller hole. Push beater in until it clicks into place.



### Turning Mixer On and Changing Speeds

1. To turn mixer on, simply push the slide switch forward to Speed 1.
2. Push the slide switch forward to increase the speed. To turn off your mixer, position the slide switch to Off.

### Removing Beaters

1. Set the speed control to OFF and unplug mixer from wall outlet.
2. Lift the beater release lever and remove beaters from mixer.

**NOTE: DO NOT USE THE CUISINART® HAND MIXER TO BEAT/MIX INGREDIENTS INSIDE NONSTICK COOKWARE.**

### Cleaning Instructions

1. Wash the beaters after use in hot, soapy water or in a dishwasher.
2. Wipe housing clean with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleaners. **NEVER IMMERSER HOUSING OR CORD IN WATER OR OTHER LIQUID.**

## QUICK REFERENCE GUIDE

### Mixing Techniques

The Power Advantage™ Hand Mixer should always be set on the lowest speed when you start mixing.

#### Speed 1

- Start mixing most ingredients together
- Combine dry ingredients
- Cream butter and sugar to mix
- Mix heavy cookie doughs
- Mash potatoes/squash
- Add nuts, chips, dried fruit to doughs and batters
- Add flour to batters, or liquids to dry ingredients
- Start mixing frostings
- Start mixing cake mixes

#### Speed 2

- Add eggs to batters/doughs
- Start to whip potatoes/squash
- Mix pudding batters

#### Speed 3

- Complete beating cake mixes

- Mix scratch cake batters
- Cream butter and sugar until light and fluffy
- Complete mixing frostings
- Whip potatoes/squash
- Beat whole eggs/yolks
- Start whipping cream

#### Speed 4

- Complete whipping cream

#### Speed 5

- Whip egg whites
- Whip butter or cream cheese to light and fluffy consistency for dips and spreads

## RECIPES

### Mixing Tips

- Always read entire recipe and measure all ingredients before beginning the mixing process.
- For best results, do not measure flour directly from the bag. Pour into a container or bowl, scoop out the flour and level with the back of a knife or spatula. For flour stored in a container, stir before measuring.
- Eggs, butter or cream cheese combine more thoroughly at room temperature.
- Remove butter for recipe first and cut into 1/2-inch pieces, then measure out remaining ingredients for recipe. This will hasten the warming process. Do not warm butter for baking in a microwave

unless instructed to do so. Microwaving can melt butter; melted butter will change the final product.

- The best cheesecakes are made when the eggs and cream cheese are a similar room temperature. While the Cuisinart® Power Advantage™ Hand Mixer can easily mix cold cream cheese, the trick is not to add too much air, which can cause cracking.
- For best results, use heavy cream, cold from the refrigerator, for whipped cream.
- For best results, whip egg whites in a spotlessly clean stainless steel or glass mixing bowl. (Plastic bowls are not recommended for whipping egg whites.) If available, use a copper mixing bowl.
- Chocolate chips, nuts, raisins, etc. can be added using speeds 1 or 2 of your hand mixer.
- To separate eggs for any recipe, break one at a time into a small bowl, gently remove yolk, then transfer egg white to spotlessly clean mixing bowl. If a yolk breaks into the egg white, reserve that egg for another use. Just a drop of egg yolk will prevent the whites from whipping properly.
- To achieve the highest volume when whipping egg whites, the mixing bowl and beaters must be spotlessly clean and free of any fat, oil, etc. (Plastic bowls are not recommended for whipping egg whites.) The presence of any trace of fat or oil will prevent the egg whites from increasing in volume. Wash bowl

and attachments thoroughly before beginning again.

- Occasionally ingredients may stick to the sides of the mixing bowl. When this occurs, turn mixer off and scrape the sides of the bowl with a rubber spatula.

## SWEETS

### Cinnamon Muffins

*These tasty muffins are just right for a holiday bread basket.*

Makes 12 regular or 24 mini muffins

	<b>cooking spray</b>
<b>2</b>	<b>cups unbleached, all-purpose flour</b>
<b>3</b>	<b>tablespoons brown sugar, packed</b>
<b>1</b>	<b>tablespoon baking powder</b>
<b>1</b>	<b>teaspoon cinnamon</b>
$\frac{1}{4}$	<b>teaspoon salt</b>
<b>2</b>	<b>large eggs</b>
<b>1</b>	<b>cup evaporated skim milk (not reconstituted), or whole milk</b>
$\frac{1}{4}$	<b>cup unsalted butter, melted and cooled</b>

Preheat the oven to 375°F. Spray 12 regular or 24 mini muffin cups.

Place the flour, brown sugar, baking powder, cinnamon, and salt in a medium bowl. Mix on Speed 1 for 30 seconds to combine and break up brown sugar; reserve.

Place the eggs in a second bowl. Beat on Speed 2 until slightly foamy, 30 seconds. Then mixing on Speed 3, add the milk and

melted butter; mix for 15 seconds. Pour over the dry ingredients, and use Speed 1 to stir in until the ingredients are just moistened. Scoop into the prepared muffin cups. Bake in the preheated oven: 18 to 20 minutes for regular muffins, 14 to 16 minutes for mini muffins, until lightly browned and springy to touch in the center. Serve warm with Maple Orange Butter. (Muffins may be made ahead and frozen. Thaw and warm before serving.)

*Nutritional information per serving  
(1 regular or 2 mini muffins):*

*Calories 155 (29% from fat) • carb. 22g • pro. 5g  
• fat 5g • sat. fat 2g • chol. 46mg • sod. 208mg  
• calc. 141mg • fiber 1g*

### Maple Orange Butter

*Maple Orange Butter also makes a great spread for pancakes, waffles, biscuits or scones.*

Makes  $\frac{3}{4}$  cup

$\frac{1}{2}$	<b>cup unsalted butter, room temperature</b>
<b>2</b>	<b>tablespoons maple syrup (not pancake or sugar syrup) zest of 1 orange, finely chopped</b>

Use Speed 3 to beat butter in a mixing bowl until light and fluffy, about 1 minute. Add maple syrup and orange zest; beat on Speed 3 for 1 minute longer until fluffy and completely combined.

*Nutritional information per serving (1 tablespoon):  
Calories 76 (88% from fat) • carb. 2g • pro. 0g  
• fat 8g • sat. fat 5g • chol. 21mg • sod. 1mg  
• calc. 6mg • fiber 0g*

---

## Double Chocolate Walnut Brownie Drops

*A brownie in a bite!*

Makes 26

- 2 ounces unsweetened chocolate, chopped**
- 1½ cups unbleached, all-purpose flour**
- ½ teaspoon baking powder**
- ½ teaspoon salt**
- 8 tablespoons unsalted butter, cut into 8 pieces**
- ½ cup granulated sugar**
- ½ cup brown sugar, firmly packed**
- 1 large egg**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**
- ⅔ cup mini chocolate morsels**
- ⅔ cup chopped walnuts**
- powdered sugar for garnish**

Melt the chocolate in a double boiler over hot water or in a microwave according to manufacturer's directions. Let cool. Preheat oven to 350°F. Line baking sheets with parchment or nonstick baking liner sheets.

Place the flour, baking powder and salt in a medium bowl; mix on Speed 1 for 20 seconds to combine. Reserve.

Place the butter and sugars in a medium bowl. Mix on Speed 2 for 30 seconds, then mix on Speed 4 until light and fluffy, 2 minutes. Add the egg and vanilla, mixing on Speed 2 until combined, 20 seconds. Add melted, cooled chocolate; mix 20 seconds on

Speed 1. Add flour mixture, mixing on Speed 1 until combined, 30 seconds. Add chocolate morsels and walnuts and mix on Speed 1 to blend, 10 seconds. Scoop dough in 1½ tablespoon amounts onto prepared baking sheets. (For ease, speed and uniformity, you may use a #40 ice cream scoop.) Bake in the preheated oven for 10 to 12 minutes. Let cool on pans 2 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely. Just before serving, dust lightly with powdered sugar if desired.

*Nutritional information per cookie:*  
Calories 151 (48% from fat) • carb. 18g • pro. 2g  
• fat 8g • sat. fat 4g • chol. 18mg • sod. 59mg  
• calc. 15mg • fiber 1g

## Oatmeal Monster Cookies

*These yummy cookies may just become your all-time favorites. They're loaded with goodies and sure to wow family and friends.*

Makes 5 dozen cookies

- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½ teaspoons baking soda**
- 1 teaspoon salt**
- 1½ cups butter**
- 1½ cups light brown sugar**
- 1½ cups sugar**
- 2 large eggs**
- 1½ teaspoons vanilla extract**
- 4 cups quick-cooking oats**
- ⅔ cup chopped pecans**
- ⅔ cup chocolate chips**

- (semisweet or milk)**
- ⅔ cup Bits O'Brickle® or shredded coconut**
- ⅔ cup M&M's® candies**
- ⅔ cup raisins, dried cranberries or dried tart cherries**
- cooking spray**

Preheat oven to 350°F. Combine flour, soda and salt in a small bowl; reserve.

In a large mixing bowl, cream butter and sugars on Speed 2 until light and fluffy, about 1 to 2 minutes. Add eggs and vanilla; beat on Speed 1 until well blended, about 1 minute.

Add flour mixture to creamed mixture in 4 additions; beat on Speed 2 after each addition until well blended. Add oats in 4 additions; beat on Speed 2 after each addition until well mixed. Add pecans and continue beating on Speed 2 until just blended. Add chocolate chips and next 3 ingredients; continue mixing on Speed 2 until well blended, about 20 to 30 seconds.

Spray baking sheets with cooking spray or line with parchment paper. Drop dough by rounded tablespoons, 2 inches apart, onto baking sheet and bake until golden brown, about 10 to 12 minutes. Remove from baking sheet and cool on wire rack.

*Nutritional information per cookie:*  
Calories 165 (40% from fat) • carb. 23g • pro. 2g  
• fat 7g • sat. fat 4g • chol. 18mg • sod. 91mg  
• calc. 25mg • fiber 1g

---

---

## Lemon-Lime Sugar Cookies

*Cookies with a little zest!*

Makes 50 cookies

- 4 cups unbleached, all-purpose flour**
- 2 teaspoons baking soda**
- ½ teaspoon salt**
- ½ cup (1 stick) unsalted butter, cut into 8 pieces**
- 2½ cups granulated sugar, divided**
- ½ cup Lyle's Golden Syrup® (may use light corn syrup)**
- 2 large eggs**
- zest of 1 lemon (bitter white pith removed), finely chopped**
- zest of 1 lime (bitter white pith removed), finely chopped**
- 1 teaspoon lemon extract**
- 1 teaspoon lime extract**

Preheat oven to 350°F. Line baking sheets with parchment.

Place the flour, baking soda, and salt in a medium bowl. Use Speed 1 to blend and aerate, 20 seconds. Reserve.

Place the butter and 2 cups of the sugar in a large bowl. Use Speed 1 to blend, 30 seconds. Cream until light and fluffy using Speed 3, 1½ minutes. Add syrup, eggs, and zests. Mix on Speed 2 for 30 to 40 seconds until smooth. Add extracts; mix on Speed 2 for 30 seconds.

Using 1½ tablespoons of dough, shape into round balls and dip in remaining

sugar to coat. (For ease, speed and uniformity, use a number 40 ice cream scoop.) Arrange balls on parchment-lined baking sheet 2½ inches apart. Press each ball gently with the bottom of a flat glass. Bake in preheated oven for 10 to 12 minutes, until crackled and just beginning to turn golden. Remove from oven, let cool on baking sheet for 2 to 3 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely. Store between sheets of waxed paper in an airtight container.

Tip: To chop zest easily, place zest in work bowl of a Cuisinart® MiniPrep® Plus with ¼ cup of the sugar from the recipe. Pulse on chop 10 to 15 times, then process continuously until finely chopped, 30 to 40 seconds.

*Nutritional information per cookie:*  
Calories 116 (31% from fat) • carb. 19g • pro. 1g  
• fat 15g • sat. fat 2g • chol. 13mg • sod. 72mg  
• calc. 5mg • fiber 0g

## Mocha Chocolate Chip Cookies

*Serve these delicious cookies with ice cream for a special dessert or with a glass of milk for a late night snack.*

Makes 3½ dozen cookies

- 1½ tablespoons instant coffee granules**
- 1 tablespoon hot water**
- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½ teaspoons baking soda**
- ¼ teaspoon salt**
- 1 cup unsalted butter, slightly softened**

- ¾ cup firmly packed light brown sugar**
- ¾ cup granulated sugar**
- 1 large egg**
- 1¼ teaspoons pure vanilla extract**
- 1½ cups semisweet chocolate chips**
- 1 cup chopped pecans, toasted**
- cooking spray**

Preheat oven to 350°F. Combine instant coffee granules and water in a small bowl; reserve. Combine flour, soda and salt in a small bowl; reserve.

In a large mixing bowl, cream butter and sugars on Speed 3 until light and fluffy, about 1 to 2 minutes. Add coffee/water mixture, egg and vanilla; gradually increase to Speed 4 and mix until well blended, about 30 seconds.

Add flour mixture; mix on Speed 4 until combined, about 30 seconds. Scrape bowl with a spatula and continue mixing until well blended, about 30 seconds. Add chocolate chips and pecans; mix on Speed 1 until just combined, about 20 to 30 seconds.

Spray baking sheets with cooking spray or line with parchment paper. Drop by rounded tablespoons, 2 inches apart, onto baking sheets. Bake until golden, about 10 to 12 minutes. Cool slightly on baking sheet and then transfer to a wire rack.

*Nutrition information per cookie:*  
Calories 155 (50% from fat) • carb. 18g • pro. 1g  
• fat 9g • sat. fat 9g • chol. 22mg • sod. 52mg  
• calc. 8 mg • fiber 2g

---

## Meringue Kisses

*Light as a cloud, these sweet little kisses are just the thing when the sweet tooth bites.*

Makes 36

- 1 **tablespoon unsalted butter, melted**
- 2 **tablespoons powdered sugar**
- 4 **large egg whites**
- $\frac{1}{8}$  **teaspoon cream of tartar**
- $\frac{3}{4}$  **cup granulated sugar (superfine is best)**
- 1 **teaspoon pure vanilla or almond extract**
- 2 **ounces chopped semisweet or bittersweet chocolate ( $\frac{1}{8}$ -inch chop)**

Preheat oven to 225°F. Line two baking sheets with parchment paper. Brush the parchment lightly with the melted butter, then dust with powdered sugar, shaking off excess sugar.

Place the egg whites and cream of tartar in a medium mixing bowl. Start mixing the egg whites and cream of tartar on Speed 1, increasing gradually to Speed 5. Whip until soft peaks form, 1½ to 2 minutes (depending on temperature of egg whites). Sprinkle sugar 1 tablespoon at a time over egg whites and beat on Speed 4 after each addition, until stiff peaks form and mixture is shiny but not dry,

about 4 minutes total.

Add the vanilla and beat on Speed 1 to blend in, 10 seconds.

Using a clean rubber spatula, fold in chopped chocolate. Drop meringue mixture by rounded tablespoons onto prepared baking sheets, or gently place it in a large pastry bag fitted with a  $\frac{3}{8}$ -inch plain tip and pipe out “kisses”. Bake in preheated oven for 1½ hours; do not peek. Turn off oven and let sit in warm oven for an additional 1½ hours to dry out. Transfer to a wire rack to cool completely. Store in an airtight container.

*Nutritional information per “kiss”:*

*Calories 26 (19 from fat) • carb. 5g • pro. 0g  
• fat 1g • sat. fat. 0g • chol. 0mg • sod. 8mg  
• calc. 1mg • fiber 0g*

**Tip:** Meringues are best when made on a dry day.

### To make “nests” for mousse:

Draw 3-inch circles on the underside of parchment sheet. Butter and dust with powdered sugar. Pipe concentric circles of meringue into the 3-inch rounds. Pipe another 2 circles on the outermost edge of the meringues. Bake as directed, but increase the baking and resting time to 2 hours. Makes 4.

## Apple Cranberry Coffee Cake

*This versatile cake can be served as a breakfast or brunch cake, or warmed for dessert and topped with a scoop of vanilla ice cream or softly whipped cream.*

Makes 18–24 servings

- cooking spray**
- 3 **cups sliced apples\***  
(peel, core, quarter apples, cut into  $\frac{1}{8}$ -inch slices)
- juice of 1 lemon**
- $\frac{3}{4}$  **cup brown sugar, firmly packed**
- 1 **tablespoon ground cinnamon**
- $\frac{1}{2}$  **teaspoon freshly grated nutmeg**
- $\frac{1}{2}$  **cup dried cranberries (may substitute dried cherries, blueberries or raisins)**
- 3 **cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 **tablespoon baking powder**
- $\frac{3}{4}$  **teaspoon salt**
- 2 **cups granulated sugar**
- 1 **cup unsalted butter, cut into  $\frac{1}{2}$ -inch pieces**
- 4 **large eggs**
- 2 **teaspoons vanilla extract**

Preheat oven to 350°F. Lightly coat a 13x9x2-inch rectangular baking pan with cooking spray.

Place the apples, lemon juice, brown sugar, cinnamon, nutmeg, and dried cranberries in a medium bowl. Toss gently to combine; reserve.

Place the flour, baking powder, and salt



in a medium bowl. Mix on Speed 1 to blend and aerate, 15 seconds; reserve.

Place the sugar and butter in a large bowl. Mix on Speed 2 to cream until well blended, 1 minute. Add eggs and vanilla; mix on Speed 2 until smooth and creamy, about 50 seconds. Add the flour mixture; mix on Speed 1 until combined and smooth, 1 minute. Batter will be very thick. Spread two thirds of the batter in the prepared pan. Top evenly with the apple and cranberry mixture. Spoon the remaining batter randomly over the top of the apple mixture. Bake in preheated oven for 55 to 60 minutes, until a tester inserted in the center comes out clean. Cool in pan on a wire rack for at least 30 minutes before cutting.

\* About 1½ pounds apples before trimming.

*Nutritional information per serving  
(based on 24 pieces):*

*Calories 253 (31% from fat) • carb. 56g • pro. 3g  
• fat 9g • sat. fat 5g • chol. 75mg • sod. 151mg  
• calc. 31mg • fiber 2g*

## Cappuccino Cheesecake

*Coffee and dessert, all in one!*

Makes 12–16 servings

- 2**    **tablespoons instant espresso powder**
- ½**    **cup half-and-half**
- cooking spray**
- 3**    **tablespoons unsalted butter,**
- cut into ½-inch pieces**
- 2½**    **cups granulated sugar, divided**
- ¾**    **cup unbleached, all-purpose flour**

- ¼**    **cup unsweetened cocoa**
- ½**    **teaspoon cinnamon**
- ¼**    **teaspoon baking powder**
- ⅛**    **teaspoon salt**
- 1**    **large egg yolk**
- 16**    **ounces cream cheese (regular),**
- at room temperature**
- 16**    **ounces lowfat cream cheese, at**
- room temperature**
- 4**    **large eggs, not cold from refrigerator\***
- 2**    **tablespoons cornstarch**
- 2**    **teaspoons vanilla extract**
- chocolate curls for garnish, optional**

In a small bowl dissolve the espresso powder in the half-and-half; reserve. Preheat oven to 350°F. Lightly coat a 9 x 3-inch springform or cheesecake pan with cooking spray.

Place the butter and ¼ cup of the sugar in a medium bowl. Mix on Speed 2 to cream, 1½ minutes. Add flour, cocoa, cinnamon, baking powder, and salt; mix on Speed 1 until combined, 30 seconds. Add egg yolk and mix on Speed 1 until crumbly, 15 seconds. Press into bottom of prepared pan. Bake in preheated oven for 10 minutes, until slightly puffed (crust may have cracked appearance – that is normal). Place on a rack to cool. When the pan is cool to touch, wrap a sheet of aluminum foil around the bottom and sides of the pan so that it comes up at least 2 inches.

Place cream cheeses and remaining sugar in a large mixing bowl. Beat on

Speed 1 until combined and smooth, 2 minutes. Using Speed 1, add eggs, one at a time, mixing for 15 seconds after each addition. Scrape the bowl. Add cornstarch; mix on Speed 1, 20 seconds. Scrape the bowl. Add half-and-half mixture and vanilla; mix on Speed 1 until smooth and completely combined.

Pour the mixture over the cooled crust. Place the pan in a larger aluminum pan and place in the oven; add enough hot water to the outer pan so that it is ½-inch deep. Bake in the preheated 350°F oven for 60 to 70 minutes, until the cheesecake is pulling away from the sides of the pan; the center will be jig-gly. Remove from the oven, remove the foil and let cool completely on a rack. Refrigerate at least 4 hours before serving. Garnish with chocolate curls if desired.

\* Warm cold eggs safely before using by placing in a bowl of hot (not boiling) water for 10 minutes. They will incorporate more easily into your mixture.

*Nutritional information per serving  
(based on 16 servings):*

*Calories 368 (48% from fat) • carb. 41g • pro. 8g  
• fat 20g • sat. fat 12g • chol. 116mg • sod. 290mg  
• calc. 89mg • fiber 1g*

### Variation:

After the cheesecake is mixed, add 3 ounces each chopped white and bittersweet chocolate using Speed 1, and mix for 15 seconds to combine.

---

## Sunshine Chiffon Cake

*Chiffon cakes are made with oil rather than butter or shortening, making them moist and light in texture. With flecks of fresh citrus, this one is good on its own, or served with sliced fresh fruit.*

Makes 16–20 servings

- 7 large eggs, separated**
- 1 teaspoon fresh lemon juice**
- 1½ cups granulated sugar, divided**
- 2 cups unbleached all-purpose flour\***
- 1 tablespoon baking powder**
- ¼ teaspoon salt**
- 1 tablespoon finely chopped lemon zest**
- 1 tablespoon finely chopped orange zest**
- ¾ cup fresh orange juice**
- ½ cup flavorless vegetable oil (or use a nut oil such as almond or walnut)**
- 1½ teaspoons vanilla extract**
- 1 teaspoon almond extract**
- powdered sugar for dusting, or Orange Apricot Glaze**

Preheat oven to 325°F. Have ready a 10-inch angel food or tube pan (preferably one that is one piece).

Place the egg whites in a large, clean stainless or glass mixing bowl. Using Speed 5, whip egg whites until frothy and foamy, about 30 seconds, then add lemon juice. Continue to whip until thick and opaque, about 3 minutes, adding

½ cup of the sugar gradually to the egg whites. Continue to whip until stiff and glossy, about 7 minutes total. Reserve.

Place the remaining 1 cup of the sugar, the flour, baking powder, and salt in a large mixing bowl. Mix on Speed 1 to blend and aerate, 10 seconds. Place the egg yolks, zests, juice, oil, and extracts in a medium bowl. Mix on Speed 2 for 30 seconds; scrape the bowl. Make a well in the

center of the dry ingredients. Add the liquid/yolk mixture and mix using Speed 2 until batter is smooth, about 1 minute.

Stir 1 cup of the egg whites into the batter using a spatula, then gently fold the remaining egg whites into the batter, one third at a time. Gently spoon into the prepared pan and bake in the preheated oven for 60 minutes, or until a cake tester comes out clean when tested. Invert the pan immediately onto a wire rack and let the cake cool completely in the pan upside down on the rack. This will take about 2½ to 3 hours.

Run a long thin knife around the outer and tube edges of the pan and turn the cake out of the pan onto the rack. Use a long wooden skewer to loosen the cake from the center tube. Remove cake from pan. Wrap in plastic wrap and store at room temperature for up to 2 days or refrigerate up to 4 days. (Cake may be also be double-wrapped and frozen – thaw before serving.) Dust with powdered

sugar before serving – serve with a drizzle of the Orange Apricot Glaze.

*Nutritional information per serving  
(based on 18 servings):*

*Calories 194 (37% from fat) • carb. 27g • pro. 3g  
• fat 10g • sat. fat 1g • chol. 83mg • sod. 282mg  
• calc. 93mg • fiber 0g*

\* Stir flour, then spoon into measuring cup. Level off with the back of a table knife or spatula.

## Orange Apricot Glaze

*A good way to sweeten your chiffon cake.*

Makes ½ cup glaze

- ½ cup apricot preserves**
- 2 tablespoons Grand Marnier®**
- 1 teaspoon fresh lemon juice**

Place preserves, liqueur and lemon juice in a small bowl. Mix on Speed 5 for 1 minute. May use as is, or for a smoother glaze, press through a strainer.

*Nutritional information per serving  
(about 1½ teaspoons):*

*Calories 28 (1% from fat) • carb. 7g • pro. 0g  
• fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 4mg  
• calc. 2mg • fiber 0g*

## Savories

### Herbed Cheese

*Instead of purchasing expensive herb-flavored cheeses, you can easily prepare your own.*

Makes about 2 cups

- 8 ounces cream cheese (may use regular or lowfat)
- 5 ounces chèvre or other goat cheese (soft type, not aged)
- 1 clove garlic, peeled and minced
- 1 tablespoon finely minced shallot or green onion
- 1 tablespoon finely chopped fresh parsley
- 1 teaspoon herbs de Provence
- ½ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon white pepper
- dash hot sauce such as Tabasco®, to taste

Place all ingredients except hot sauce in a medium bowl. Mix on Speed 3 for 1 minute, then increase speed to Speed 5 to whip for an additional 2 minutes until light and fluffy. Add hot sauce to taste, whip on Speed 5 for 30 seconds longer. Allow to stand at least 30 minutes before serving, to allow flavors to blend. Transfer to a resealable container and refrigerate. Remove from refrigerator 15 minutes before serving to soften. Serve with crackers, pita or bagel chips. It also makes a good topping for a baked potato.

*Nutritional information per serving  
(2 tablespoons, made with lowfat cream cheese):  
Calories 58 (69% from fat) • carb. 1g • pro. 3g  
• fat 4g • sat. fat 3g • chol. 9mg • sod. 156mg  
• calc. 35mg • fiber 0g*

### Roasted Red Pepper and Sun-dried Tomato Dip

*Serve this dip with crackers, bagel chips or pita chips. Or, try it as a spread on sandwiches, or as a topping for baked potatoes.*

Makes 2 cups

- 8 ounces cream cheese (lowfat or regular), cut into 8 pieces
- ½ cup sour cream (lowfat or regular)
- 1 roasted red pepper, cut into 1-inch cubes
- ⅓ cup chopped sun-dried tomatoes (not oil packed)
- 1 tablespoon chopped fresh parsley
- 1 clove garlic, chopped
- ½ teaspoon basil
- ⅛ teaspoon freshly ground black pepper

Combine all ingredients in a medium bowl. Mix on Speed 3 until well blended and smooth, 2 minutes. Mix on Speed 5 to lighten, 1 minute. Transfer to a resealable container and refrigerate for 30 minutes or longer to allow flavors to blend before serving.

*Nutritional information per serving  
(2 tablespoons, made with lowfat products):  
Calories 54 (52% from fat) • carb. 4g • pro. 2g  
• fat 3g • sat. fat 2g • chol. 7mg • sod. 111mg  
• calc. 43mg • fiber 0g*

### Caramelized Onion Dip

*Serve with chips or fresh vegetables.*

Makes ¾ cups

- 4 tablespoons unsalted butter
- 2 tablespoons extra virgin olive oil
- 2 cups finely chopped onions
- ¼ teaspoon cayenne pepper
- 1 teaspoon kosher salt
- ½ teaspoon freshly ground black pepper
- 8 ounces lowfat cream cheese, at room temperature, cut into 1-inch pieces
- ¾ cup lowfat sour cream
- ½ cup lowfat mayonnaise

Heat butter and oil in a large skillet using medium heat. Add onions, cayenne, salt and pepper. Sauté for 10 minutes, stirring occasionally. Cook on medium-low for an additional 20 to 25 minutes, until the onions are browned and caramelized. Let cool completely.

Place the cream cheese, sour cream and mayonnaise in a medium bowl. Mix on Speed 1 for 1 minute, then Speed 3 for an additional 2 minutes until light and fluffy. Add half the cooled onions, and mix on Speed 5 for 1 minute. Add remaining onions and mix on Speed 1 until blended. Taste and adjust seasonings.

*Nutritional information per serving (¼ cup):  
Calories 131 (72% from fat) • carb. 6g • pro. 3g  
• fat 11g • sat. fat 4g • chol. 21mg • sod. 308mg  
• calc. 53mg • fiber 1g*

---

## Basic Vinaigrette

*The perfect topping for a crisp green salad, this can be varied by changing the flavor of the oil or vinegar, or by adding herbs.*

Makes about 2 cups

- 1 clove garlic, peeled and finely minced
- 2 tablespoons Dijon-style mustard
- ½ cup wine vinegar or lemon juice
- ½ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon freshly ground pepper
- 1 cup vegetable oil
- ½ cup extra virgin olive oil

Place the garlic, mustard, vinegar, salt, and pepper in a medium bowl. Mix on Speed 3 until well blended, 30 seconds. With the mixer running, add the oils in a slow steady stream, about 1½ minutes; continue to mix until totally blended.

(If vinaigrette is made ahead and separation occurs, remix on Speed 3/medium until blended.)

*Nutritional information per serving (1 tablespoon):*  
Calories 92 (98% from fat) • carb. 1g • pro. 0g  
• fat 10g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 54mg  
• calc. 1mg • fiber 0g

## Creamy Blue Cheese Dressing

*This version is much lower in fat than traditional blue cheese dressings. Try it as a dip for celery the next time you serve Buffalo Wings.*

Makes about 2 cups dressing

- 1 clove garlic, peeled and chopped
- ½ ounce shallot, peeled and chopped
- ½ cup lowfat buttermilk
- 1 cup nonfat yogurt
- ⅓ cup lowfat mayonnaise
- ¾ teaspoon dry mustard
- ½ teaspoon Worcestershire sauce
- ¼ teaspoon white pepper
- 3 ounces crumbled blue cheese
- dash Tabasco® or other hot sauce — to taste

Place the garlic, shallot, buttermilk, yogurt, mayonnaise, dry mustard, Worcestershire, and pepper in a medium bowl. Mix using Speed 2 until smooth and creamy, 30 to 40 seconds. Add the crumbled blue cheese and Tabasco®. Mix using Speed 2 for 20 to 30 seconds longer. Let stand for 30 minutes before serving to allow flavors to develop. Cover and refrigerate all unused portions. Keeps 1 week.

*Nutritional information per serving (4 teaspoons):*  
Calories 27 (54% from fat) • carb. 1g • pro. 1g  
• fat 1g • sat. fat 0g • chol. 2mg • sod. 47mg  
• calc. 29mg • fiber 0g

## Garlic & Chive Mashed Potatoes

*Old-fashioned comfort food at its best. For basic mashed potatoes, omit the garlic and chives.*

Makes 7 cups (12 servings)

- 3 pounds russet or Yukon Gold potatoes
- 4–6 cloves garlic, peeled and halved
- 2 teaspoons kosher salt, divided
- 1 teaspoon white wine vinegar
- ¾ cup whole milk
- ½ cup half-and-half
- 3 tablespoons unsalted butter
- ½ cup (¼ ounce) chopped fresh chives
- ¼ teaspoon freshly ground white or black pepper

Peel the potatoes and cut into¾-inch-thick slices. Place the potatoes, garlic, 1 teaspoon kosher salt, and wine vinegar in a 3¾ quart saucepan and cover with cold water by 1 inch. Cover loosely and bring to the boil over high heat, then reduce heat to medium high and boil gently until potatoes are tender but not falling apart, about 18 to 22 minutes. While potatoes are cooking, combine milk, half-and-half, butter, and ¼ cup of the chives in a Cuisinart® 1½-quart saucepan. Simmer over low heat until butter is completely melted. Keep warm. Drain the cooked potatoes and garlic, return to the saucepan, and place over low heat for 1 minute. Remove from the heat, and use Speed 2 to mash

the potatoes and garlic until somewhat smooth, about 60 seconds. While still mixing, add the hot milk and butter mixture, and mix until well blended, about 30 seconds. Mix on Speed 4 until fluffy, about 1 to 2 minutes. Add the remaining salt and pepper, mixing to blend, 15 seconds. Scrape down sides of pan with rubber spatula as necessary. Transfer the potatoes to a warm serving bowl and sprinkle with the remaining chopped chives. Serve immediately.

*Nutritional information per serving:*

Calories 149 (28% from fat) • carb. 24g • pro. 3g  
• fat 5g • sat. fat 3g • chol. 14mg • sod. 185mg  
• calc. 42mg • fiber 2g

**Tip:** For a lighter, everyday version, use reduced fat or fat-free milk in place of the whole milk and half-and-half.

## Sweet Yam Casserole with Crunchy Pecan Topping

*This easy-to-make casserole can be prepared a day ahead to make holiday entertaining easier.*

Makes 10 servings

**cooking spray**  
**1½ pounds sweet potatoes or yams, peeled, cut into 1-inch pieces**  
**6 tablespoons (¾ stick) unsalted butter, room temperature**  
**2 large eggs**  
**¼ cup firmly packed brown sugar**  
**½ teaspoon cinnamon**  
**½ teaspoon ground ginger**  
**½ teaspoon kosher salt**  
**¼ teaspoon freshly ground black pepper**  
**1½ cups cornflakes, crushed**  
**½ cup (packed) brown sugar**  
**½ cup chopped pecans**  
**6 tablespoons (¾ stick) unsalted butter, melted**

If baking immediately after preparing, preheat oven to 400°F. Lightly coat an 8-cup baking dish with cooking spray.

Cook sweet potatoes in large pot of boiling water until tender, about 15 minutes. Drain; transfer potatoes to large bowl and add butter. Mix on Speed 1 for one minute, then increase to Speed 2 and beat until smooth. Add eggs, brown sugar, spices, salt and pepper; beat on Speed 1 to blend, about 30 seconds.

Transfer mixture to the prepared baking dish. (Can be made 1 day ahead. Cover and refrigerate.) Bake potatoes in the preheated oven until they are slightly puffed and beginning to brown around the edges, about 25 to 30 minutes.

While potatoes bake, prepare the topping by mixing the remaining ingredients in a bowl. Sprinkle the topping evenly over the potatoes and bake about 10 minutes longer, until golden brown and crispy.

*Nutritional information per serving:*

Calories 253 (41% from fat) • carb. 31g • pro. 4g  
• fat 12g • sat. fat 5g • chol. 61mg • sod. 202mg  
• calc. 26mg • fiber 4g

---

## Twice-Baked Potatoes with Spinach and Gruyère

*The perfect addition to a baked potato.*

Makes 8 servings

- 8 large (about 10 ounces each) baking potatoes, scrubbed
- 2 teaspoons olive oil
- 1 cup evaporated fat-free milk
- 4 tablespoons unsalted butter, at room temperature, cut in 4 pieces
- 2 packages (10 ounces each) frozen chopped spinach, thawed and squeezed very dry
- 6 ounces Gruyère cheese, shredded (do not use processed Gruyère)
- 6 green onions, finely chopped (include some of the green)
- $\frac{3}{4}$  teaspoon kosher salt
- $\frac{1}{2}$  teaspoon freshly ground white or black pepper

Preheat the oven to 400°F. Pierce each potato several times with a fork or knife tip; rub each potato with  $\frac{1}{4}$  teaspoon of the olive oil. Bake the potatoes in the preheated oven until fork-tender, about 1 hour. When cool enough to handle, cut off the top third of each potato and scoop out the flesh, leaving a  $\frac{1}{4}$ -inch shell. Place potato flesh in large mixing bowl and reserve potato shells.

Add milk and butter to potatoes. Mix on Speed 1 for 1 minute until mashed; mix on Speed 3 for one minute longer. Add spinach, cheese, green onions, salt,

and pepper. Mix on Speed 2 until well blended.

Fill the reserved potato shells with the potato-spinach mixture. Potatoes may be made ahead to this point, covered and refrigerated until ready to bake.

Preheat oven to 375°F. Arrange the potatoes on a jelly-roll type pan that has been lined with parchment. Bake uncovered until potatoes are hot and tops are golden brown, about 25 to 30 minutes (add 5 to 10 minutes for cold potatoes). Serve hot.

*Nutritional information per potato:*

*Calories 418 (30% from fat) • carb. 58g • pro. 17g  
• fat 14g • sat. fat 8g • chol. 40mg • sod. 305mg  
• calc. 417mg • fiber 7g*

## Cuisinart® Power Advantage™ 5-Speed Hand Mixer

### WARRANTY

### LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Power Advantage™ 5-Speed Hand Mixer that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart® Power Advantage™ 5-Speed Hand Mixer will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We suggest you complete and return the enclosed product registration card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the product registration card does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

---

If your Cuisinart® Power Advantage™ 5-Speed Hand Mixer should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, simply call our toll-free number 1-800-726-0190 for additional information from our Customer Service Representatives, or send the defective product to Customer Service at Cuisinart, 150 Milford Road, East Windsor, NJ 08520.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose \$10.00 for shipping and handling of the product.

Please pay by check or money order (California residents need only supply proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions).

**NOTE:** For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty. Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model number (located on bottom of product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

Your Cuisinart® Power Advantage™ 5-Speed Hand Mixer has been manufactured to the strictest specifications and has been

designed for use with the authorized accessories and replacement parts.

This warranty expressly excludes any defects or damages caused by accessories, replacement parts, or repair service other than those that have been authorized by Cuisinart.

This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other ordinary household use.

This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so they may not apply to you.

#### **CALIFORNIA RESIDENTS ONLY:**

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store which sells Cuisinart products of the same type.

The retail store shall then, at its discretion, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If the above two options do not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair,

replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190.

Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

#### **BEFORE RETURNING YOUR CUISINART® PRODUCT**

If you are experiencing problems with your Cuisinart® product, we suggest that you call our Cuisinart® Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

**Important:** If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and the product is still under warranty.

# Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Coffeemakers



Food Processors



Toasters



Blenders



Cookware



Ice Cream Makers

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life®.

[www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com)

Any trademarks or service marks of third parties referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

©2007 Cuisinart  
Cuisinart™ is a registered  
trademark of Cuisinart  
150 Milford Road  
East Windsor, NJ 08520  
Printed in China  
07CU26433

IB-7826



# Cuisinart®

## INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETA



**Power Advantage™ Batidora de Mano con 5 Velocidades**

**HM-50**

Para su seguridad y para seguir disfrutando de este producto durante años, siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

## ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes . . .	2
Introducción . . . . .	2
Características . . . . .	3
Uso y mantenimiento . . . . .	4
Guía de selección de la velocidad . . .	4
Recetas . . . . .	4
Garantía . . . . .	14

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use artefactos electrodomésticos, debe seguir precauciones básicas de seguridad, entre las cuales las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usarlo.
2. Para protegerse contra riesgos de choque eléctricos, no coloque el aparato en el agua o cualquier otro líquido. Si el aparato o el cable cae al agua, desenchúfelo inmediatamente. No toque el agua.
3. Se debe supervisar cuidadosamente el uso de este aparato cuando esté utilizado por o cerca de niños.
4. Desconecte el aparato cuando no lo está usando, antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite todo contacto con las piezas

móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como la espátula y otros utensilios lejos de los batidores durante la operación para reducir el riesgo de lesiones personales y/o averías en la batidora.

6. Expulse los batidores antes de lavarlos.
7. Nunca utilice el aparato si el cable o la clavija están dañados, si no funciona correctamente, si ha caído, si está dañado o si ha caído al agua. Mándelo al Centro de Servicio más cercano para que lo ajusten o lo reparen.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart para uso con este modelo puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
9. No lo use en exteriores o donde pueda entrar en contacto con agua.
10. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, para prevenir las lesiones personales y los daños al aparato.
11. No permita que el cable toque superficies calientes, incluso hornillas. Esto podría resultar en un incendio o provocar un choque eléctrico.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

### AVISO ELÉCTRICO

Este aparato tiene una clavija polarizada (un polo es más ancho que otro). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entra por completo, invíértela. Si aún no entra completamente, llame a un electricista calificado. No intente vencer esta función de seguridad.

### INTRODUCCIÓN

¡Nunca ha sido tan fácil batir y mezclar! La Batidora de Mano con 5 Velocidades Power Advantage™ de Cuisinart® satisfará todas sus necesidades de batido y mezcla, desde las natas montadas más ligeras hasta las masas más densas. Le encantará lo conveniente que es: basta mover un botón para cambiar la velocidad, el cable giratorio nunca le molestará y sobre todo, es fácil de limpiar. Incluimos algunas de nuestras recetas favoritas al final de este manual. ¡Buen provecho!

## CARACTERÍSTICAS

### Motor de 220 vatios

Lo suficiente potente para mezclar masas densas o batir mantequilla fría.

### Máxima comodidad

Diseño ergonómico con cómoda asa para mayor confort y control. Las tareas pesadas de batido resultarán más fáciles y agradables.

### Sistema de retroalimentación automático

Un sistema electrónico de retroalimentación incrementa el poder automáticamente para que la batidora nunca haga fuerza, incluso al mezclar masas muy densas.

### Fácil de limpiar

Bloque-motor sellado que se limpia fácilmente.

### 1. Ajuste de velocidad

5 velocidades al alcance de su dedo.

### 2. Cable giratorio único

Puede posicionarse donde desea para que nunca le moleste durante el batido, que sea diestro o zurdo.

### 3. Espátula

### 4. Palanca de expulsión de los batidores

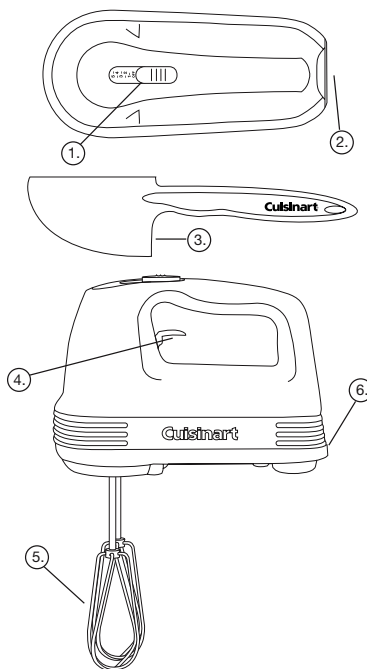
Ubicación cómoda para expulsar los batidores fácilmente.

### 5. Batidores extra largos

Dos batidores torcidos extra largos y anchos que proporcionan batidos y mezclas más rápidas. No tienen poste central, para no trabar los ingredientes. Son fáciles de limpiar y aptos al lavavajillas.

### 6. Soporte

Para reposar la batidora seguramente sobre la mesa.



## USO Y MANTENIMIENTO

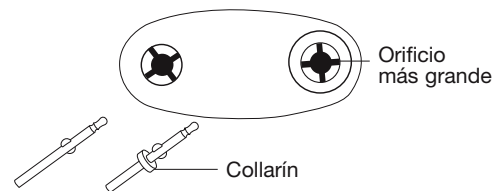
### Cómo introducir los batidores

1. Asegúrese que la batidora esté desconectada y que el botón de control de la velocidad esté en la posición de apagado OFF.

2. Introduzca el eje del batidor con collarín en el orificio más grande y el eje del batidor sin collarín en el orificio más pequeño. Empújelos hasta que calcen emitiendo un chasquido.

### Cómo encender el aparato y cambiar la velocidad

1. Para encender la batidora, mueva el botón de control de la velocidad hasta la posición 1.
2. Mueva el botón de control de la velocidad hacia delante para incrementar la velocidad, desde 1 hasta 5.
3. Para apagar la batidora, regrese el botón de control de la velocidad a la posición de apagado OFF.



## Cómo expulsar los batidores

1. Apague (OFF) y desconecte el aparato.
2. Levante la palanca de expulsión de los batidores y jale los batidores.

## Instrucciones de limpieza

1. Después de cada uso, limpie los batidores en agua jabonosa caliente, o en el lavavajillas.

2. Limpie el bloque-motor con un paño o una esponja ligeramente humedecida. No use limpiadores abrasivos.

**NUNCA SUMERJA EL APARATO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.**

**NOTA: NUNCA UTILICE LA BATIDORA DE MANO PARA MEZCLAR O BATIR INGREDIENTES EN UNA OLLA ANTIADHERENTE.**

## GUÍA DE SELECCIÓN DE LA VELOCIDAD

Siempre empiece la mezcla usando el ajuste de velocidad más bajo e incrementando la velocidad progresivamente.

### Velocidad 1

- Empezar a mezclar
- Combinar ingredientes secos
- Batir mantequilla con azúcar
- Mezclar masas densas
- Hacer puré de papas o de calabaza

- Agregar nueces, chispas de chocolate o ingredientes secos a la mezcla/masa
- Agregar ingredientes secos a mezclas líquidas y viceversa
- Empezar a mezclar glaseados
- Empezar a mezclar mezclas preparadas

### Velocidad 2

- Agregar huevos a la mezcla/masa
- Empezar a batir puré de papas/calabaza
- Combinar mezcla de budín

### Velocidad 3

- Terminar de mezclar mezclas preparadas
- Combinar mezclas para pasteles
- Batir mantequilla y azúcar hasta que esté ligero y cremoso
- Terminar de mezclar glaseados
- Batir puré de papas/calabaza
- Batir huevos enteros
- Empezar a montar nata

### Velocidad 4

- Terminar de montar nata

### Velocidad 5

- Montar claras de huevo a punto de nieve
- Batir mantequilla o crema de queso para preparar salsas para remojar o cremas para untar.

## RECETAS

### Consejos

- Siempre lea la receta entera y prepare los ingredientes antes de empezar.
- Para lograr resultados óptimos, no mida la harina en el paquete. Póngala en un recipiente para poder medirla con más precisión. Siempre mezcle la harina para airearla antes de medirla.
- Es más fácil batir huevos, mantequilla o crema de queso cuando están a temperatura ambiente.
- Si una receta incluye mantequilla, saque la mantequilla del refrigerador antes de comenzar, córtela en pedacitos y permita que se recaliente a temperatura ambiente. No derrita la mantequilla en el microondas, menos si se indica. Esto cambiaría el resultado final.
- Las mejores tortas de queso se preparan con huevos y crema de queso a temperatura ambiente. Aunque su batidora de mano es capaz de batir crema de queso fría, esto puede airear demasiado la crema y hacer que se abra al cocerse.
- Para preparar deliciosas natas montadas, utilice doble crema bien refrigerada.
- Monte las claras de huevos en un recipiente de acero inoxidable o de cristal muy limpio. Si es posible, utilice un recipiente de cobre. No se recomienda montar claras en recipiente de plástico.

- Utilice la velocidad 1 o 2 para agregar nueces, frutas secas, chispas de chocolate o ingredientes similares.
- Separe la yema de la clara del huevo en otro recipiente. Si yema cae en la clara, reserve el huevo para otro uso. El mínimo rastro de yema puede impedir que monte las claras.
- Lave bien el recipiente y los batidores antes de montar claras. Rastros de grasa pueden impedir que monte las claras.
- Si los ingredientes pegan a los lados del recipiente, apague la batidora y raspe los lados del recipiente con la espátula.

## POSTRES Y DULCES

### Muffins de Canela

*Deliciosos muffins, perfectos para las fiestas*

12 muffins o 24 mini muffins

- aceite en Spray para cocinar**
- 2 tazas de harina**
- 3 cucharadas de azúcar moreno**
- 1 cucharada de levadura**
- 1 cucharadita de canela**
- ¼ cucharadita de sal**
- 2 huevos grandes**
- 1 taza de leche evaporada (en lata, no en polvo) o de leche entera**

### ¼ taza de mantequilla sin sal, derretida y enfriada

Precaliente el horno en 375°F. Prepare 12 moldes o 24 mini moldes con aceite en Spray.

Ponga la harina, el azúcar, la levadura, la canela y la sal en un recipiente mediano. Mezcle a velocidad 1 durante 30 segundos para romper y combinar el azúcar. Reserve la mezcla.

Ponga los huevos en otro recipiente. Bata a velocidad 2 durante 30 segundos, hasta que estén ligeramente espumosos. Agregue la leche y la mantequilla y siga batiendo a velocidad 3 durante 15 segundos.

Combine la mezcla con los ingredientes secos. Mézclelos a velocidad 1 hasta combinar los ingredientes.

Vierta la mezcla en los moldes y hornee los muffins regulares durante 18 a 20 minutos o los mini muffins durante 14 a 16 minutos, hasta dorarse.

Sírvalos calientes con crema de jarabe de roble y naranja (véase a continuación). Si desea, puede congelarlos. Caliéntelos antes de servirlos.

*Valor nutricional por porción  
(1 muffin ó 2 mini muffins):*  
Calorías 155 (29% de grasa) • carb. 22g  
• prot. 5g • gras. 5g • gras. sat. 2g • col. 46mg  
• sod. 208mg • calc. 141mg • fibra 1g

### Crema de Jarabe de Roble y Naranja

*Deliciosa crema para untar en muffins, gofres, bizcochos, bollitos o crepe*

¾ taza

- ½ taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- 2 cucharadas de jarabe de roble puro**
- corteza rallada de 1 naranja**

Bata la mantequilla a velocidad 3 durante aproximadamente 1 minuto, hasta que quede ligera. Agregue el jarabe de roble y la corteza de naranja. Siga batiendo a velocidad 3 durante 1 minuto más, hasta que la mezcla esté cremosa.

*Valor nutricional por porción (1 cucharada):*  
Calorías 76 (88% de grasa) • carb. 2g  
• prot. 0g • gras. 8g • gras. sat. 5g • col. 21mg  
• sodio 1mg • calc. 6mg • fibra 0g

### Galletas de Chocolate con Nueces

*¡Galletas con gusto a brownies!*

26 galletas

- 2 onzas de chocolate sin azúcar, picado**
- 1½ taza de harina**
- ½ cucharadita de levadura**
- ½ cucharadita de sal**
- 8 cucharadas de mantequilla, cortado en pedazos**
- ½ taza de azúcar granulado**

- $\frac{1}{2}$  **taza de azúcar moreno**
- 1 huevo grande**
- $\frac{1}{2}$  **cucharadita de extracto de vainilla puro**
- $\frac{2}{3}$  **taza de mini chispas de chocolate**
- $\frac{2}{3}$  **taza de nueces, picadas**
- azúcar glasé**

Derrita el chocolate a baño María o en el microondas, siguiendo las instrucciones del fabricante. Permita que enfíe.

Precaliente el horno en 350°F. Prepare dos bandejas con papel manteca.

Ponga la harina, la levadura y la sal en un recipiente y mézclelos a velocidad 1 durante 20 segundos. Reserve la mezcla.

Ponga la mantequilla, el azúcar granulado y el azúcar moreno en otro recipiente. Mézclelos a velocidad 2 durante 30 segundos, luego a velocidad 4 durante 2 minutos. Agregue los huevos y el extracto de vainilla y siga mezclando a velocidad 2 durante 20 segundos. Agregue el chocolate derretido. Mezcle a velocidad 1 durante 20 segundos. Agregue la mezcla de harina y mezcle a velocidad 1 durante 30 segundos. Por fin, agregue las chispas de chocolate y las nueces y mezcle durante 10 segundos usando la velocidad 1.

Vierta la mezcla por cucharada y media en las bandejas (también se puede usar una cuchara para servir helado no. 40 para formar galletas parejas) y hornéelas durante 10 a 12 minutos. Permita que las

galletas enfíen en las bandejas durante 2 minutos luego sáquelas y deje que enfíen completamente sobre una rejilla. Espolvoree un poco de azúcar glasé encima de las galletas antes de servir las.

*Valor nutricional por galleta:*  
 Calorías 151 (48% de grasa) • carb. 18g  
 • prot. 2g • Gras. 8g • gras. sat. 4g • col. 18mg  
 • sod. 59mg • calc. 15mg • fibra 1g

## Galletas de Avena y Golosinas

*Deliciosas galletas llenas de golosinas que podrían volverse sus favoritas, y las de su familia y amigos muy pronto.*

60 galletas

- 2 tazas de harina**
- $\frac{1}{2}$  **cucharadita de bicarbonato de soda**
- 1 cucharadita de sal**
- $\frac{1}{3}$  **taza de mantequilla**
- $\frac{1}{3}$  **taza de azúcar rubio**
- $\frac{1}{3}$  **taza de azúcar granulado**
- 2 huevos grandes**
- $\frac{1}{2}$  **cucharadita de extracto de vainilla puro**
- 4 tazas de avena instantánea**
- $\frac{2}{3}$  **taza de pacanas picadas**
- $\frac{2}{3}$  **taza de chispas de chocolate**
- $\frac{2}{3}$  **taza de coco rallado o Bits O'Brickle®**
- $\frac{2}{3}$  **taza de bombones M&M's®**
- $\frac{2}{3}$  **taza de pasas o arándanos**
- aceite en Spray para cocinar**

Precaliente el horno en 350°F. Combine la harina con el bicarbonato de soda y reserve la mezcla.

En un recipiente grande, bata la mantequilla, el azúcar moreno y el azúcar granulado durante 1 a 2 minutos, usando la velocidad 2. Cuando la mezcla esté ligera y cremosa, agregue los huevos y el extracto de vainilla. Mezcle a velocidad 1 durante 1 minuto.

Agregue la harina, en 4 partes, mezclando cada parte a velocidad 2 hasta que esté bien combinada. Agregue la avena, en 4 partes. Mezcle la avena a velocidad 2 hasta que esté bien combinada. Agregue las pacanas y siga mezclando a velocidad 2. Agregue las chispas de chocolate, el coco, los bombones y las frutas secas y mezcle a velocidad 2 durante 20 a 30 segundos.

Prepare varias bandejas con aceite en Spray o papel manteca. Vierta la mezcla por cucharada, a 2 pulgadas de distancia la una de la otra. Hornee las galletas durante 10 a 12 minutos, hasta dorarse bien. Sáquelas de las bandejas y permita que enfíen sobre una rejilla.

*Valor nutricional por galleta:*  
 Calorías 165 (40% de grasa) • carb. 23g  
 • prot. 2g • gras. 7g • gras. sat. 4g • col. 18mg  
 • sod. 91mg • calc. 25mg • fibra 1g

## Galletas de Azúcar con Limón

*Galletas sobadas con puro sabor a limón*

50 galletas

- 4** tazas de harina
- 2** cucharaditas de bicarbonato de soda
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$  taza de mantequilla sin sal, cortada en pedazos
- 2½** taza de azúcar granulado
- $\frac{1}{2}$  taza de jarabe Lyle's Golden Syrup® (o jarabe de maíz)
- 2** huevos grandes
- corteza rallada de 1 limón (sin la parte blanca amarga)
- corteza rallada de 1 lima agria (sin la parte blanca amarga)
- 1** cucharadita de extracto de limón
- 1** cucharadita de extracto de lima agria

Precaliente el horno en 350°F. Prepare bandejas con papel manteca.

En un recipiente mediano, mezcle la harina con el bicarbonato de soda y la sal durante 20 segundos, usando la velocidad 1. Reserve la mezcla.

Ponga la mantequilla y 2 tazas del azúcar en un recipiente grande. Mézclelos a velocidad 1 durante 30 segundos. Siga batiendo a velocidad 3 durante 1½ minuto, hasta que la mezcla se vuelva

ligera y cremosa. Agregue el jarabe, los huevos y la corteza de limón. Mezcle durante 30 a 40 segundos, usando la velocidad 2. Por fin, agregue el extracto de limón y de lima y termine de mezclar a velocidad 2 durante 30 segundos.

Forme bolitas de cucharada y media de masa (también se puede usar una cuchara para servir helado no. 40 para formar bolitas parejas). Ruede las bolitas en el azúcar remanente y dispóngalas en las bandejas, a 2½ pulgadas la una de la otra. Aplasta ligeramente cada bolita con el fondo de un vaso. Hornéelas durante 2 a 3 minutos, luego sáquelas de la bandeja y permita que enfríen completamente sobre una rejilla. Guárdelas en un recipiente hermético, entre dos hojas de papel manteca.

Consejo: Para rallar la corteza de limón y de lima fácilmente, póngala en la mini-procesadora de alimentos Mini-Prep® de Cuisinart®, junto con ¼ taza del azúcar incluido en la receta. Pulse 10 a 15 veces luego procese durante 30 a 40 segundos hasta que la corteza esté muy finamente picada.

*Valor nutricional por galleta:*

- Calorías 116 (31% de grasa) • carb. 19g
- prot. 1g • gras. 15g • gras. sat. 2g • col. 13mg
- sod. 72mg • calc. 5mg • fibra 0g

## Galletas de Café con Chispas de Chocolate

Sirva estas deliciosas galletas con helado o con un vaso de leche.

42 galletas

- $\frac{1}{2}$  cucharadita de café instantáneo
- 1** cucharadita de agua caliente
- 2** tazas de harina
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de bicarbonato de soda
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de sal
- 1** taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- $\frac{3}{4}$  taza de azúcar rubio
- $\frac{3}{4}$  taza de azúcar granulado
- 1** huevo grande
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de extracto de vainilla puro
- $\frac{1}{2}$  taza de chipas de chocolate semi-dulce
- 1** taza de pacanas, picadas
- aceite en Spray para cocinar

Precaliente el horno en 350°F. Disuelva el café instantáneo en el agua caliente. Resérvelo. Combine la harina, el bicarbonato de soda y la sal en otro recipiente. Reserve la mezcla.

En un recipiente grande, bata la mantequilla y los dos tipos de azúcar a velocidad 3 durante 1 a 2 minutos.

Agregue el café, el huevo y el extracto de vainilla. Incremente la velocidad poco a poco hasta alcanzar la velocidad 4 y bata durante 30 segundos.

Agregue la harina. Mezcle durante 30 segundos, usando la velocidad 4. Raspe los lados del recipiente y siga mezclando durante 30 segundos adicionales.

Agregue las chispas de chocolate y las pacanas. Mezcle a velocidad 1 durante 20 a 30 segundos.

Prepare una bandeja con aceite en Spray o papel manteca. Vierta la mezcla por cucharada, a 2 pulgadas la una de la otra. Hornee las galletas durante 10 a 12 minutos, hasta dorarse. Sáquelas de las bandejas y permita que enfrien sobre una rejilla.

*Valor nutricional por galleta:*

Calorías 155 (50% de grasa) • carb. 18g  
• prot. 1g • gras. 9g • gras. sat. 9g • col. 22mg  
• sod. 52mg • calc. 8mg • fibra 2g

## Merenguitos de Chocolate

*Esta receta no solo es fácil y a prueba de errores, sino muy divertida de preparar, y es una delicia.*

36 merenguitos

- 1**      **cucharadita de mantequilla sin sal, derretida**
- 2**      **cucharaditas de azúcar glasé**
- 4**      **claras de huevo grande**
- 1/8**     **cucharadita de crema de tártaro**

- 3/4**     **taza de azúcar granulado (lo más fino posible)**
- 1**      **cucharadita de extracto de vainilla o de almendra puro**
- 2**      **onzas de chocolate semi-dulce o semi-amargo, picado**

Precalente el horno en 225°F. Prepare dos bandejas con papel manteca. Engrase el papel manteca con mantequilla derretida y espolvoree un poco de azúcar glasé encima, sacudiendo el exceso.

Ponga las claras de huevo y la crema de tártaro en un recipiente mediano. Empiece a mezclarlos a velocidad 1 e incremente progresivamente hasta alcanzar la velocidad 5. Bata las claras de huevo a punto de nieve, durante 1½ a 2 minutos. Agregue el azúcar cucharada por cucharada, batiendo a velocidad 4 para incorporar cada cucharada, 4 minutos en total.

Agregue el extracto de vainilla y siga batiendo a velocidad 1 durante 10 segundos.

Incorpore delicadamente el chocolate picado usando una espátula de goma.

Vierta el merengue por cucharada en las bandejas o ponga la mezcla en una manga pastelera con punta de 3/8 pulgada y forme los merenguitos. Hornee los merenguitos en el horno durante 1½ hora, sin abrir la puerta. Apague el horno y déjelos en el horno apagado durante 1½ hora adicional.

Retírelos del horno y permita que enfrien completamente sobre una rejilla. Conserve los merenguitos en un recipiente hermético.

*Valor nutricional por merenguito:*

Calorías 26 (19% de grasa) • carb. 5g  
• prot. 0g • gras. 1g • gras. sat. 0g • col. 0mg  
• sod. 8mg • calc. 1mg • fibra 0g

**Consejo:** Los merengues son más ricos cuando se preparan durante un día sin humedad en el aire.

Para formar “nidos” de merengue para servir con crema: Dibuje círculos de 3 pulgadas al revés del papel manteca. Forme círculos concéntricos de merengue desde fuera hasta dentro del dibujo. Forme una segunda capa de dos círculos encima de la primera. Hornee los “nidos” durante 2 horas y déjelos en el horno apagado durante 2 horas. La receta permite preparar 4 nidos.

## Pastel de Manzana con Arándano Agrio

*Este pastel muy versátil es perfecto para el desayuno, el desayuno-almuerzo o el postre, recalentado y servido con helado o nata montada.*

18-24 porciones

- 1½**     **aceite en Spray para cocinar**
- 1½**     **libra de manzanas, peladas y cortadas en rodajas finas**
- 1**      **jugo de 1 limón**
- 3/4**     **taza de azúcar moreno**
- 1**      **cucharada de canela en**



- 1/2 **polvo**
- 1/2 **cucharadita de nuez moscada recién molida**
- 1/2 **taza de arándanos agrios secos (también se pueden usar cerezas, arándanos o pasas)**
- 3 **tazas de harina**
- 1 **cucharada de levadura en polvo**
- 3/4 **cucharadita de sal**
- 2 **tazas de azúcar granulado**
- 1 **taza de mantequilla sin sal, cortada en pedacitos**
- 4 **huevos grandes**
- 2 **cucharadas de extracto de vainilla puro**

Precalente el horno en 350°F. Prepare una bandeja rectangular de 13x9x2 pulgadas con aceite en Spray.

Ponga las manzanas, el jugo de limón, el azúcar moreno, la canela, la nuez moscada y los arándanos agrios en un recipiente pequeño. Revuelva y resérvelos.

Ponga la harina, la levadura y la sal en un recipiente medio. Mézclelos a velocidad 1 durante 15 segundos. Reserve la mezcla.

Ponga el azúcar y la mantequilla en un recipiente grande y bátalos a velocidad 2 durante 1 minuto. Agregue los huevos y el extracto de vainilla y siga batiendo durante 50 segundos a velocidad 2. Agregue la harina. Mezcle a velocidad 1 durante 1 minuto. La mezcla será muy

espesa. Vierta 2/3 de la mezcla en la bandeja. Distribuya las frutas en forma pareja encima de la mezcla. Vierta el resto de la mezcla encima de las frutas, en forma aleatoria. Hornee el pastel durante 55 a 60 minutos. Retírelo del horno y déjelo enfriar sobre una rejilla durante 30 minutos antes de cortarlo.

Valor nutricional por porción (basado en 24 porciones):  
 Calorías 253 (31% de grasa) • carb. 56g  
 • prot. 3g • gras. 9g • gras. sat. 5g • col. 75mg  
 • sod. 151mg • calc. 31mg • fibra 2g

### **Torta de Crema de Queso "Capuchino"**

*¡Café y postre al mismo tiempo!*

12-16 porciones

- 2 **cucharaditas de café instantáneo**
- 1/2 **taza de leche half-and-half**
- 3 **aceite en Spray para cocinar**
- 3 **cucharadas de mantequilla sin sal, cortada en pedacitos**
- 2 1/2 **tazas de azúcar granulado**
- 3/4 **taza de harina**
- 1/4 **taza de cacao sin azúcar**
- 1/2 **cucharadita de canela**
- 1/4 **cucharadita de levadura en polvo**
- 1/8 **cucharadita de sal**
- 1 **yema de huevo grande**
- 16 **onzas de crema de queso regular, a temperatura ambiente**
- 16 **onzas de crema de queso**

- baja en grasa, a temperatura ambiente**
- 4 huevos grandes\***
- 2 cucharadas de almidón de maíz**
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla puro**

Precalente el horno en 350°F. Prepare un molde redondo de 9x3 pulgadas con aceite en Spray. Disuelva el café en la leche, en una taza. Resérvelo.

Ponga la mantequilla y 1/4 taza del azúcar en un recipiente mediano y bátalos a velocidad 2 durante 1 1/2 minutos. Agregue la harina, el cacao, la canela, la levadura y la sal. Mezcle durante 30 segundos a velocidad 1. Agregue las yemas de huevo y mezcle durante 15 segundos adicionales. Comprima la masa en el fondo del molde y hornéela durante 10 minutos. Saque el molde del horno y permita que enfríe. Cuando el molde esté tibio, envuelva el fondo y los lados del molde en papel de aluminio.

Ponga la crema de queso y el azúcar remanente en un recipiente grande y bátalos a velocidad 1 durante 2 minutos. Agregue los huevos, uno por uno, batiendo durante 15 segundos entre cada huevo. Raspe los lados del recipiente. Agregue el almidón de maíz. Mezcle a velocidad 1 durante 20 segundos. Agregue el café con leche y el extracto de vainilla. Mezcla a velocidad 1 para combinarlos.

Vierta la mezcla sobre la corteza enfriada.

Ponga el molde adentro de una bandeja de aluminio, agregue ½ pulgada de agua en la bandeja y hornee la torta a baño María durante 60 a 70 minutos, hasta que la torta se desprege de los lados del molde. El centro de la torta no parecerá cocido. Esto es normal. Retire el molde del horno, saque el papel de aluminio y permita que la torta enfríe en el molde. Refrigérela durante por lo menos 4 horas antes de servirla. Aderece con chocolate rallado si lo desea.

\* No use huevos fríos. Póngalos en agua tibia durante 10 minutos antes de usarlos.

*Valor nutricional por porción  
(basado en 16 porciones):*

*Calorías 368 (48% de grasa) • carb. 41g  
• prot. 8g • gras. 20g • gras. sat. 12g • col. 116mg  
• sod. 290mg • calc. 89mg • fibra 1g*

**Variación:** Después de mezclar la crema de queso, agregue 3 onzas de chocolate blanco picado y 3 onzas de chocolate semi-amargo picado. Mezcle a velocidad 1 durante 15 segundos.

## Pastel esponjoso de cítricos

*Sabroso pastel con gusto a limón y naranja. El pastel esponjoso se prepara con aceite en vez de mantequilla, lo cual le da una consistencia ligera y húmeda.*

16-20 porciones

**7**      **huevos grandes**  
**1**      **cucharadita de jugo de limón fresco**  
**1½**     **taza de azúcar granulado**

**2**      **tazas de harina\***  
**1**      **cucharada de levadura en polvo**  
**¼**      **cucharadita de sal**  
**1**      **cucharada de corteza de limón rallada**  
**1**      **cucharada de corteza de naranja rallada**  
**¾**      **taza de jugo de naranja fresco**  
**½**      **taza de aceite vegetal (o aceite de nueces o almendra)**  
**1½**     **cucharadita de extracto de vainilla puro**  
**1**      **cucharadita de extracto de almendra**  
**azúcar glasé o glaseado de naranja y chabacano (receta a continuación)**

Precaliente el horno en 325°F. Prepare un molde de rosca.

Ponga las claras de huevo en un recipiente grande de acero inoxidable o de cristal. Bata las claras a velocidad 5 durante 30 segundos. Agregue el jugo de limón. Siga batiendo durante 3 minutos, agregando progresivamente ½ taza del azúcar. Siga batiendo a punto de nieve, 7 minutos en total. Reserve las claras montadas.

Ponga el azúcar remanente, la harina, la levadura y la sal en un recipiente grande. Mezcle a velocidad 1 durante 10 segundos.

Ponga las yemas de los huevos, la corteza rallada de limón y naranja, el

jugo de naranja, el extracto de limón y el extracto de almendra en un recipiente mediano y mézclelos a velocidad 2 durante 30 segundos. Forme un poso en el centro de los ingredientes secos. Agregue la mezcla de yemas y mezcle a velocidad 2 durante 1 minuto.

Agregue 1 taza de las claras montadas a la mezcla, incorporándolas delicadamente con una espátula. Agregue el resto de las claras, en tres partes, e incorpórelas.

Vierta la mezcla en el molde y hornee el pastel durante 60 minutos, o hasta que un cuchillo insertado en el pastel salga seco. Saque el molde del horno y voltéelo sobre una rejilla. Permita que el pastel enfríe completamente, en el molde y al revés, durante 2½ a 3 horas. Remueva el pastel del molde, despegando los lados con un largo cuchillo fino. Envuelva el pastel en una película de plástico. Se podrá conservar a temperatura ambiente durante 2 días, o 4 días en el refrigerador (también lo puede congelar en doble espesura de película plástica). Espolvoree un poco de azúcar glasé sobre el pastel antes de servirlo o sírvalo con glaseado de naranja y chabacano (receta a continuación).

\* Mezcle la harina antes de medirla para airearla.

*Valor nutricional por porción  
(basado en 18 porciones):*

*Calorías 194 (37% de grasa) • carb. 27g • prot. 3g •  
grasa 10g • gras. sat. 1g • colesterol 83mg  
• sod. 282mg • calc. 93mg • fibra 0g*

## Glaseado de Naranja y Chabacano

*Para servir con pastel esponja.*

- 1/2 taza
- 1/2 conserva de chabacano
- 2 cucharadas de Grand Marnier®
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco

Ponga la mermelada, el licor y el jugo en un recipiente pequeño. Mézclelos a velocidad 1 durante 5 minutos. Puede colar el glaseado si lo desea.

*Valor nutricional por porción de 1 1/3 cucharadita:*  
Calorías 28 (1% de grasa) • carb. 7g •  
prot. 0g • grasa 0g • gras. sat. 0g • col. 0mg  
• sod. 4mg • calc. 2mg • fibra 0g

## ENTREMESES, SALSAS, CREMAS Y ALIÑOS

### Queso con hierbas

*Prepare este delicioso queso con hierba en vez de comprar la versión más cara en una tienda.*

- 2 tazas
- 8 onzas de queso de crema (regular o bajo en grasa)
- 5 onzas de queso de cabra suave
- 1 diente de ajo, picado muy fino

- 1 cucharadita de cebollita o chalote, picado muy fino
- 1 cucharada de perejil fresco, picado
- 1 cucharadita de hierbas de Provenza
- 1/2 cucharadita de sal kosher
- 1/4 cucharadita de pimienta blanca recién molida
- una pizca de salsa picante, como Tabasco®

Ponga todos los ingredientes, salvo la salsa picante, en un recipiente mediano. Mézclelos a velocidad 3 durante 1 minuto. Incremente la velocidad progresivamente siga mezclando a velocidad 5 durante 2 minutos. Agregue salsa picante al gusto y siga batiendo durante 30 segundos adicionales. Deje reposar el queso durante 30 minutos antes de servirlo. Consérvelo en el refrigerador en un recipiente hermético. Sáquelo del refrigerador 15 minutos antes de servirlo. Sírvalo con galletas saladas, pan o chips de rosquilla. También es excelente con papas al horno.

*Valor nutricional por porción:*  
Calorías 58 (69% de grasa) • carb. 1g  
• prot. 3g • gras. 4g • gras. sat. 3g • col. 9mg  
• sod. 156mg • calc. 35mg • fibra 0g

## Salsa de Pimiento Rojo Tostado y Tomates Secados al Sal

*Deliciosa salsa para remojar, que también puede servirse sobre papas al horno o usarse en sándwiches.*

- 2 tazas
- 8 onzas de queso de crema (regular o bajo en grasa), cortado en 8 pedazos
- 1/2 taza de doble crema (regular o baja en grasa)
- 1 pimiento rojo tostado, cortado en pedazos de 1 pulgada
- 1/8 taza de tomates secados al sol, picados (no en aceite)
- 1 cucharada de perejil fresco, picado
- 1 diente de ajo, picado
- 1/2 cucharadita de albahaca
- 1/8 cucharadita de pimienta negra recién molida

Ponga todos los ingredientes en un recipiente mediano. Mézclelos a velocidad 3 durante 2 minutos. Incremente la velocidad progresivamente y siga mezclando a velocidad 5 durante 1 minuto. Ponga la salsa en un recipiente hermético y refrigérela durante 30 minutos o más antes de servirla para combinar los sabores.

*Valor nutricional por porción de 2 cucharadas (usando productos bajos en grasa):*  
Calorías 54 (52% de grasa) • carb. 4g  
• prot. 2g • gras. 3g • gras. sat. 2g • col. 7mg  
• sod. 111mg • calc. 43mg • fibra 0g

## Salsa de Cebolla Caramelizada

*Sabrosa salsa para remojar, ideal para servir con chips o vegetales crudos.*

3½ tazas

- 4 **cucharadas de mantequilla sin sal**
- 2 **cucharadas de aceite de oliva puro**
- 2 **taza de cebolla, finamente picada**
- ¼ **cucharadita de pimentón picante**
- 1 **cucharadita de sal kosher**
- ½ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 8 **onzas de crema de queso baja en grasa, a temperatura ambiente y cortada en pedazos de 1 pulgada**
- ¾ **taza de doble crema baja en grasa**
- ½ **taza de mayonesa baja en grasa**

Caliente la mantequilla y el aceite a fuego medio. Saltee la cebolla, el pimentón, la sal y la pimienta durante 10 minutos, revolviendo ocasionalmente, luego cuézalo a fuego medio-lento durante 20 a 25 minutos, hasta que la cebolla esté caramelizada. Permita que enfríe completamente.

Ponga la crema de queso, la doble crema y la mayonesa en un recipiente mediano. Mézclelos durante 1 minuto a velocidad

1. Incremente progresivamente la velocidad y mezcle durante 2 minutos adicionales a velocidad 3. Agregue la mitad de la cebolla enfriada y mezcle a velocidad 5 durante 1 minuto. Agregue el resto de la cebolla y mézclelo a velocidad 1 hasta combinar todo. Pruebe la salsa y ajuste el sazón al gusto.

*Valor nutricional por porción de ¼ taza:*  
*Calorías 131 (72% de grasa) • carb. 6g*  
*• prot. 3g • grasa 11g • gras. sat. 4g • col. 21mg*  
*• sod. 308mg • cal. 53mg • fibra 1g*

## Vinagreta Clásica

*Ideal para aliñar ensaladas. Varíe la receta, usando diferentes tipos de aceite o agregando hierbas.*

2 tazas

- 1 **diente de ajo, finamente picado**
- 2 **cucharadas de mostaza**
- ½ **taza de vinagre de vino o de jugo de limón**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- ¼ **cucharadita de pimienta recién molida**
- 1 **taza de aceite vegetal**
- ½ **taza de aceite de oila puro**

Ponga el ajo, la mostaza, el vinagre, la sal y la pimienta en un recipiente mediano. Mézclelos a velocidad 3 durante 30 segundos. Sin apagar la batidora, agregue lentamente los aceites y siga mezclando durante 1½ minuto.

Si fuera necesario, vuelva a mezclar la vinagreta a velocidad 3 antes de usarla.

*Valor nutricional por porción de 1 cucharada:*  
*Calorías 92 (98% de grasa) • carb. 1g*  
*• prot. 0g • gras. 10g • gras. sat. 1g • col. 0mg*  
*• sod. 54mg • calc. 1mg • fibra 0g*

## Salsa Cremosa de Queso Azul

*Salsa para remojar baja en grasa, perfecta para remojar vegetales crudos.*

2 tazas

- 1 **diente de ajo, finamente picado**
- ½ **onza de chalote picado**
- ½ **taza de suero de leche bajo en grasa**
- 1 **taza de yogur sin grasa**
- ⅓ **taza de mayonesa baja en grasa**
- ¾ **cucharadita de mostaza seca**
- ½ **cucharadita de salsa Worcestershire®**
- ¼ **cucharadita de pimienta blanca recién molida**
- 3 **onzas de queso azul despedazado**
- pizca de salsa picante, como Tabasco®**

Ponga el ajo, el chalote, el suero de leche, el yogur, la mayonesa, la mostaza seca, la salsa Worcestershire y la pimienta en un recipiente mediano. Mézclelos a velocidad 2 durante 30 a 40 segundos, hasta obtener una mezcla cremosa. Agregue el queso y la salsa picante.

Mezcle durante 20 a 30 segundos adicionales, usando la velocidad 2. Deje reposar durante 30 minutos para realzar el sabor. Cúbrela y refrigérela. La salsa se puede conservar en el refrigerador durante 1 semana.

Valor nutricional por porción de 4 cucharaditas:  
Calorías 27 (54% de grasa) • carb. 1g  
• prot. 1g • gras. 1g • gras. sat. 40g • col. 2mg  
• sod. 47mg • calc. 29mg • fibra 0g

## Puré de Papas con Ajo y Cebollinos

Comida reconfortante por excelencia.

12 porciones

- 3** papas Russet o Yukon Gold
- 4-6** dientes de ajo, partidos en la mitad
- 2** cucharaditas de sal kosher
- 1** cucharadita de vinagre de vino blanco
- ¾** taza de leche entera
- ½** taza de leche half-and-half
- 3** cucharadita de mantequilla sin sal
- ½** taza de cebollinas frescas, picadas
- ¼** cucharadita de pimienta blanca o negra recién molida

Pele las papas y córtelas en rodajas de ¾ pulgadas. Ponga las papas, el ajo, 1 cucharadita de la sal y el vinagre en una olla mediana. Llene la olla con agua hasta 1 pulgada más arriba de las papas.

Cubra parcialmente la olla, ponga el agua a hervir a fuego alto, luego reduzca el fuego y cueza las papas durante 18 a 22 minutos, hasta que estén suaves.

Mientras las papas están cociéndose, mezcle la leche entera, la leche half-and-half, la mantequilla y ¼ taza de las cebollinas en una olla pequeña. Cuézalos a fuego lento hasta que la mantequilla se haya derretido completamente. Manténgalos caliente.

Cuela las papas y el ajo y regréselos en la olla mediana. Cuézalos durante 1 minuto adicional a fuego lento. Retírelas del fuego y mézclelas a velocidad 2 durante 60 segundos. Agregue la leche caliente y siga mezclando durante 1 a 2 minutos. Agregue el resto de la sal y la pimienta. Mezcle durante 15 segundos más. Ponga el puré en un recipiente limpio y aderece con el resto de la cebollina. Sirvalo inmediatamente.

**Consejo:** Para preparar una versión más ligera de este delicioso puré, utilice leche descremada o baja en grasa en vez de leche entera y leche half-and-half.

Valor nutricional por porción:  
Calorías 149 (28% de grasa) • carb. 24g  
• prot. 3g • gras. 5g • gras. sat. 3g • col. 14mg  
• sod. 185mg • calc. 42mg • fibra 2g

## Cazuela Dulce de Camotes con Pacanas

Muy fácil de preparar,  
hasta un día antes.

10 porciones

- 1½** aceite en Spray para cocinar
- 1** libra de camote o papas dulces, cortados en pedazos de 1 pulgada
- 6** cucharadas de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 2** huevos grandes
- ¼** taza de azúcar moreno
- ½** cucharadita de canela
- ½** cucharadita de jengibre en polvo
- ½** cucharadita de sal kosher
- ¼** cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1½** taza de pétalos de maíz tostados (cornflakes), machacados
- ½** taza de azúcar moreno
- ½** taza de pacanas picadas
- 6** cucharadas de mantequilla sin sal, derretida

Precalente el horno en 400°F. Prepare un molde con aceite en Spray.

Cueza el camote en agua durante aproximadamente 15 minutos, hasta que esté suave. Cuélalo y póngalo en un recipiente grande, junto con la mantequilla. Mezcle el camote y la

mantequilla a velocidad 1 durante 1 minuto, luego incremente la velocidad y siga mezclando a velocidad 2 hasta que la mezcla esté cremosa. Agregue los huevos, el azúcar, las especias, la sal y la pimienta. Mezcle durante 30 segundos a velocidad 1.

Ponga la mezcla en el molde. Si desea guardarlos para el día siguiente, cubra el molde y refrigérelo. Para seguir: Hornee el camote durante 25 a 30 minutos, hasta dorarse.

Mientras el camote está en el horno, mezcle el resto de los ingredientes. Esparza la mezcla encima del mismo y siga horneando durante 10 minutos adicionales, hasta que esté dorado y crujiente.

*Valor nutricional por porción:*

*Calorías 253 (41% de grasa) • carb. 31g*

*• prot. 4g • gras. 12g • gras. sat. 5g • col. 61mg*

*• sod. 202mg • calc. 26mg • fibra 4g*

## **Papas al Horno con Queso Suizo y Espinaca**

*Sabrosas papas al horno con un toque inesperado.*

8 porciones

- 8 papas grandes, limpiadas (con piel)**
- 2 cucharaditas de aceite de oliva**
- 1 taza de leche evaporada sin grasa**
- 4 cucharadas de mantequilla sin sal, a temperatura**

**ambiente y cortada en 4 pedazos**

**20 onzas de espinacas descongeladas (sin una gota de agua)**

**6 onzas de queso suizo rallado**

**6 cebollitas, finamente picada**

**¾ cucharadita de sal kosher**

**½ cucharadita de pimienta recién molida**

Precalente el horno en 400°F. Haga varios huequitos en cada papa con la punta de un cuchillo o con un tenedor. Frote cada papa con ¼ cucharadita del aceite de oliva. Hornéelas durante 1 hora, hasta que estén suaves. Permita que enfríen un poco. Corte la parte de arriba y ahueque la pulpa de las papas, dejando una “cáscara” de ¼ pulgada. Reserve las cáscaras y ponga la pulpa de la papa en un recipiente.

Agregue la leche y la mantequilla. Mezcle durante 1 minuto a velocidad 1, luego a velocidad 3 durante 1 minuto adicional. Agregue las espinacas, la cebollina, la sal y la pimienta. Mezcle a velocidad 2 hasta combinar todo.

Rellene las papas con la mezcla. Si lo desea, cubra las papas y guárdelas en el refrigerador hasta hornearlas.

Precalente el horno en 375°F. Prepare una bandeja con papel manteca. Ponga las papas rellenas en la bandeja. Hornéelas durante 25 a 30 minutos, hasta dorarse (si las papas salen del refrigerador, hornéelas 5 a 10 minutos más. Sirvalas calientes.

*Valor nutricional por porción:*  
*Calorías 418 (30% de grasa) • carb. 58g*  
*• prot. 17g • gras. 14g • gras. sat. 8g • col. 40mg •*  
*sod. 305mg • calc. 417mg • fibra 7g*

## **GARANTÍA LIMITADA POR 3 AÑOS**

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su Batidora de Mano Power Advantage™ de Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo especifique, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes.

Cuisinart® garantiza la Batidora de Mano Power Advantage™ contra todo defecto de mano de obra o en los materiales durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre en cuando el aparato haya sido usado para uso casero, tal como se describe.

Le aconsejamos que llene y regrese por correo el formulario de registro adjunto a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, regresar el formulario de registro no es obligatorio para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será de 16 meses a partir de la fecha de fabricación.

Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a la línea gratis de asistencia al consumidor al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a:

---

Cuisinart  
Service Department  
150 Milford Road  
East Windsor, NJ 08520

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de \$10,00US por gastos de envío y manejo (los residentes de California sólo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío). Incluya su nombre, dirección y teléfono, una descripción del problema, así como cualquier información pertinente.

**NOTA:** Para mayor protección, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega asegurada y con trazabilidad. Cuisinart no será responsable de los daños ocurridos durante el transporte o de los paquetes no mandados a nuestra dirección. Los aparatos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

La Batidora de Mano Power Advantage™ de Cuisinart® satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso con los accesorios autorizados para la Batidora de Mano Power Advantage™ de Cuisinart® y las partes de repuesto para este modelo exclusivamente. Esta garantía excluye los daños causados por accesorios, partes o reparaciones no autorizados por Cuisinart.

Esta garantía excluye los daños incidentales o consecuente. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted.

## RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) regresar el aparato defectuoso a otra tienda que venda productos Cuisinart de este tipo. La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor antes de que se dañe.

Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, puede llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre en cuando se pueda ajustar o reparar de manera económica. Cuisinart, no el consumidor, será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los aparatos defectuosos durante el período de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien si fuera necesario. Para esto, se debe llamar a la línea gratis de asistencia al consumidor al 1-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, envío y manejo de los productos defectuosos durante el período de garantía.

## ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame al servicio de asisten-

cia al consumidor de Cuisinart® al 1-800-726-0190 antes de mandar el aparato. Un representante le confirmará si su aparato está bajo garantía todavía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano a su domicilio.

Importante: Si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al servicio de asistencia al consumidor de Cuisinart® al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las partes correctas para repararlo y asegurarse que el producto esté bajo garantía todavía.

# Cuisinart®

S A V O R T H E G O O D L I F E®



Cafeteras



Procesadoras



Tostadores



Licuadoras



Baterías  
de Cocina



Máquinas para  
Hacer Helados

Cuisinart ofrece una extensa colección de productos de alta calidad, diseñados para volver su trabajo en la cocina más fácil que nunca. Pruebe algunos de nuestros electrodomésticos o ollas y disfrute la vida.

[www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com)

©2007 Cuisinart  
Cuisinart® es una marca  
registrada de Cuisinart  
150 Milford Road  
East Windsor, NJ 08520  
Impreso en la China  
07CU26433

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.

IB-7826