

BASIC MILKSHAKE RECIPES

CHOCOLATE

$\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ cup milk
2 cups ice cream
2 Tbsp. choc. syrup



VANILLA

$\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ cup milk
2 cups ice cream
1 tsp. vanilla

DIRECTIONS

1. Follow blender instructions for proper assembly of milkshake blade to blender jar. This blade is assembled to the blender jar in the same way the original blade on your Osterizer® blender is assembled.
2. Add milk and flavoring.
3. Add ice cream.
4. **Pack ice cream down over milkshake blade with spoon.**
5. Replace jar cover and process 20 - 30 seconds on high speed or until smooth.
6. Soft fruit & cookies can be added to milkshake for additional flavor. Adding hard candy or nuts is not recommended.
7. Do not make more than one batch of milkshakes at a time. "Double batching" may overload blender.

**READ AND REMOVE
BEFORE USING**

RECETTES DE BASE POUR LE LAIT FOUETTÉ

CHOCOLAT

120 ml. à 160 ml. de lait
480 ml. de crème glacée
30 ml. de sirop de chocolat



VANILLE

120 ml. à 160 ml. de lait
480 ml. de crème glacée
5 ml. de vanille

MODE D'EMPLOI

1. Suivre les instructions de montage de la lame à fouetter le lait dans le récipient du mélangeur. Cette lame se monte de la même manière que la lame d'origine du mélangeur Osterizer®.
2. Verser le lait et le parfum.
3. Ajouter la crème glacée.
4. **Tasser la crème glacée sur la lame à fouetter le lait à l'aide d'une cuiller.**
5. Mettre le couvercle du récipient en place et mélanger à grande vitesse pendant 20 à 30 secondes ou jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse.
6. Pour plus de goût, il est possible d'ajouter des fruits tendres et des biscuits au lait fouetté. L'ajout de bonbons durs ou de noix est déconseillé.
7. Ne pas préparer plus d'un lait fouetté à la fois. Le fait de doubler les quantités peut causer une surcharge du mélangeur.

RECETAS BÁSICAS PARA LECHE MALTEADA

CHOCOLATE

120 ml. a 160 ml. de leche
480 ml. de helado
30 ml. de jarabe sabor a chocolate

VAINILLA

120 ml. a 160 ml. de leche
480 ml. de helado
5 ml. de vainilla

DIRECCIONES

1. Siga las instrucciones de la licuadora para ensamblar adecuadamente la cuchilla para leche malteada en el vaso de la licuadora. Esta cuchilla es ensamblada en el vaso de la licuadora de la misma manera en que se ensambla la cuchilla original en su licuadora Osterizer®.
2. Agregue leche y saborizante.
3. Agregue el helado.
4. **Acomode el helado en la cuchilla para leche malteada presionando con una cuchara.**
5. Coloque la tapa del vaso y licúe de 20 a 30 segundos en velocidad alta o hasta que se logre una consistencia suave.
6. Se pueden añadir frutas suaves o galletas a la leche malteada para mejorar el sabor. No se recomienda que se agreguen dulces duros o nueces.
7. No haga más de una porción de leche malteada al mismo tiempo. Si hace más de una porción, puede sobrecargar la licuadora.

**LIRE PUIS ENLEVER
AVANT UTILISATION**

LEA Y RETIRE ANTES DE USAR