

Specialūs pasiūlymai

24 savaitė
(10.06.2024 – 16.06.2024)

Tupperware®

NEW

29,90 €
~~45,90 €~~

„Tupperware® WOW
Pop“ indas kukurūzų
spraginimui mikrobangų
krosnelėje
Tik 29,9 Eur vietoj 45,9 Eur
Kodas SO242401



Tupperware®

*vienas konsultantas gali užsakyti vieną WOW Pop

TUPPERWARE WOW POP MICROWAVE POPCORN MAKER



Tupperware®

**HAPPY
CHILDREN`S
DAY!**

Termo gertuvė su šiaudeliu
510ml – Minnie
Tik 43,9 Eur vietoj 59,9 Eur
Kodas SO242402

©Disney



43,90 €
~~59,90 €~~

Disney
HOME

Disney
MICKEY
AND FRIENDS

Tupperware®

*vienas konsultantas gali užsakyti vieną gertuvę

T-Bar Maker
Tik 13,9 Eur vietoj 19,9 Eur
Kodas SO242403

13,90 €
~~19,90 €~~



Tupperware®

*vienas konsultantas gali užsakyti du T-Bar Maker

Išpūstų ryžių, Goji ir moliūgų sėklų batonėliai

REIKĖS (4 ŽMONĖM)

- 25 g pūstų ryžių arba pūstų ryžių trapučių
- 3 šaukštai migdolų sviesto (± 45 ml)
- 5 šaukštai agavų sirupo (± 75 ml)
- 30 g moliūgų sėklų
- 30 g goji uogų

PARUOŠIMO LAIKAS

10 min.

GAMINIMO LAIKAS

2 min.

ŠALDYMO LAIKAS

30 min.

SUNKUMO LYGMUO

lengvas

KAINA

žemas

Tupperware®



1. Jei naudojate pūstus ryžių trapučius, sulaužykite juos į didelius trupinius.
2. Keptuvėje sumaišykite migdolų sviestą ir agavų sirupą, užvirinkite ir leiskite virti 1 min. ant vidutinės ugnies, toliau maišant.
3. Nukelkite puodą nuo ugnies, suberkite moliūgų sėklas, pūstus ryžius ir goji uogas ir sumaišykite silikonine mentele, kol išpūsti ryžiai, sėklos ir uogos gerai pasidengs sirupu.
4. Šaukštu supilkite mišinį į kiekvieną T-Bar Maker ertmę.
5. Suspauskite mišinį stūmokliu ir leiskite atvėsti maždaug 30 min.
6. Apverskite „T-Bar Maker“ dėklą aukštyn kojomis ir nykščiais paspauskite kiekvieną ertmę, kad iškristų juostelės.

Samba ąsotis 2,1L
Tik 16,9 Eur vietoj **26,9 Eur**
Kodas SO242404



16,⁹⁰ €
~~26,⁹⁰ €~~

Tupperware®

*vienas konsultantas gali užsakyti du ąsočius