

PROMEMORIA PREPARAZIONE

SHAKE DOLCI

-  **Versare 350mL d'acqua** fredda nello shaker.
-  **Versare tutto il contenuto** della bustina.
-  **Shakerare energicamente!** Shake shake shake !!

- Cioccolato
- Cookie Cream
- Cappuccino
- Brownie
- Stracciatella
- Cannella Cookie
- Vaniglia & Cioccolato Bianco
- Caramello
- Nocciola
- Coco Choco
- Banana Choco

Migliori con l'aggiunta di ghiaccio:





- Gelato Menta e Cioccolato
- Cheesecake al Limone
- Mango-Maracuja
- Frutti Rossi

PIATTI CALDI CON FUSILLI

-  **Versare 110mL d'acqua** nello shaker.
-  **Versare l'acqua dello shaker** in un piatto fondo.
-  **Aggiungere la pasta** della bustina nel piatto con l'acqua.
-  **Cuocere in microonde:** a 800W per 1min30
-  **Versare il preparato So Shape** nel piatto e mescolare con una forchetta.
-  **Lasciare raffreddare** per 2 minuti e degustare!

- Pasta all'Arrabbiata
- Pasta al Pesto
- Pasta Veggie Ragù

PIATTI CALDI CON MACCHERONI

-  **Versare 120mL d'acqua** nello shaker. **Attenzione:** versare 140mL d'acqua per la Pasta al Tartufo.
-  **Versare l'acqua dello shaker** in un piatto fondo.
-  **Aggiungere la pasta** della bustina nel piatto con l'acqua.
-  **Cuocere in microonde:**
 - a 800W per 4min30.
 - a 750W per 5 minuti.
-  **Versare il preparato So Shape** nel piatto e mescolare con una forchetta. *Continuare a mescolare anche se l'acqua sembra essere insufficiente ed aspettare che il formaggio sia completamente fuso.*
-  **Lasciare raffreddare** per 2 minuti e degustare!

- Maccheroni al Formaggio
- Maccheroni White Cheddar
- Pasta al Tartufo

PIATTI CALDI CON RISO

-  **Versare 130mL d'acqua** nello shaker.
-  **Versare l'acqua dello shaker** in un piatto fondo.
-  **Aggiungere il riso** della bustina nel piatto con l'acqua.
-  **Cuocere in microonde:** a 800W per 1min30.
-  **Versare il preparato So Shape** nel piatto e mescolare con una forchetta.
-  **Ricoprire con un piatto e lasciare riposare per 6 minuti** prima di degustare!

- Risotto ai Funghi
- Chili Sin Carne
- Risotto al Curry