

## #ConsejosFersay para aquellos que estén pensando en comprar una amasadora

**La amasadora es un verdadero aliado en la cocina, que puede facilitar una gran cantidad de preparaciones, recortando el tiempo y disminuyendo enormemente el esfuerzo**

El confinamiento vivido durante los meses más duros de la pandemia hizo que pasáramos muchas horas en la cocina, algo que ha despertado el interés por la cocina en muchos españoles haciendo pan, ricos postres o roscones. La repostería y la panadería, por tanto, viven ahora su mejor momento y cada vez existen más amantes de este arte deseosos de elaborar estas delicias en casa de forma más natural y con los ingrediente preferidos.

Pero, antes de nada, ¿qué es una amasadora? Una amasadora no es una batidora, es una máquina diseñada únicamente para trabajar con masas, sin cocinar, que mezclan y homogeneizan los ingredientes escogidos permitiendo transformarlos en una masa definida que se acabe convirtiendo en pan, pizzas, croissant, brioche, ensaimada, etc.

Por lo tanto, se convierte en un verdadero aliado en la cocina, que puede facilitar una gran cantidad de preparaciones, recortando el tiempo y disminuyendo enormemente el esfuerzo.

Y, ¿Qué otras ventajas tiene tener una amasadora en casa?

1. La limpieza, pues únicamente usas el recipiente de la amasadora, donde se van mezclando todos los alimentos, por lo que es mucho mas limpio. Es importante que el recipiente que lleve la amasadora, se pueda meter al lavavajillas, que sea de acero inoxidable.
2. No somete a los alimentos a ninguna temperatura cuando se mezclan, lo que hace que el resultado final sea mucho más cremoso y esponjoso, por ejemplo, la mantequilla que se derrite con mucha facilidad.
3. Permite trabajar muchos tipos de masas en poco tiempo, sobre todo, los que necesitan mucha grasa o azúcar y hay que trabajar el gluten para que no quede apelmazado.
4. Es muy cómodo de usar ya que trabaja sola, únicamente tienes que ir añadiendo los ingredientes y y el motor nunca se calienta por mucho tiempo de uso que se le dé.
5. Permite ampliar mucho más el abanico de recetas que puedes hacer. Pan, roscones, mousse, panettone, muffins, cocas, galletas, pizzas, helados, empanadillas.... Un mundo de posibilidades

Mas información en [www.fersay.com](http://www.fersay.com)

**Datos de contacto:**

Pura de Rojas

ALLEGRA COMUNICACION

91 434 82 29

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Madrid](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>