



Cookies al estilo americano sin gluten con SINGLUPLUS y MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

SINGLUPLUS	0,500 kg
MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Azúcar moreno	0,450 kg
Mantequilla	0,385 kg
Huevo	0,180 kg
Total	2,015 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea. Añadir el relleno deseado (frutos secos, drops de chocolate, etc.) y mezclar.
- Dividir piezas del peso deseado con un porcionador de helados.
 - Cookies pequeñas: 0,020 kg – 0,030 kg
 - Cookies medianas: 0,030 kg – 0,045 kg
 - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 180 °C durante 11 minutos (según el peso), cuando falten 2 minutos, aplanar con una espátula según la forma que se desee y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).

