



Cookies ao estilo americano sem glúten com SINGLUPLUS e MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

SINGLUPLUS	0,500 kg
MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Açúcar mascavado	0,450 kg
Manteiga	0,385 kg
Ovos	0,180 kg
Total	2,015 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes a temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea. Adicionar o recheio desejado (frutos secos, drops de chocolate, etc.) e misturar.
- Dividir peças do tamanho desejado com uma colher de servir gelado.
 - Cookies pequenas: 0,020 kg – 0,030 kg
 - Cookies médias: 0,030 kg – 0,045 kg
 - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplainar ligeiramente.
- Cozer a 180 °C durante 11 minutos (segundo o tamanho), 2 minutos antes de finalizar a cozedura, aplainar com uma espátula segundo a espessura desejada e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).

