



# Cookies com caramelo salgado ao estilo americano sem glúten

## com SINGLUPLUS e MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

### Massa

SINGLUPLUS	0,500 kg
MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Açúcar mascavado	0,450 kg
Manteiga	0,385 kg
Ovos	0,180 kg
PASTA TOFFEE	0,130 kg
<b>Total</b>	<b>2,145 kg</b>

### Cobertura de caramelo

BUTTERKARAMELL	0,300 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,055 kg
<b>Total</b>	<b>0,355 kg</b>

- Misturar os ingredientes a aprox. 40 °C. Reservar.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes a temperatura ambiente até conseguir uma massa homogênea.
- 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).
- Decorar com a cobertura de caramelo, BUTTERKARAMELL e sal escamado.

