



Cookies com creme de avelã 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 AVELÃ COM PEDAÇOS	0,130 kg
Total	2,145 kg

Creme branca de avelã

BLANCOLADINO	0,500 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS	0,050 kg
Total	0,550 kg

- Aquecer BLANCOLADINO até derreter. Adicionar PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS e misturar até conseguir uma massa homogênea.

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 aplinar ligeiramente.
- Cozer a 180 °C durante 11 minutos (segundo o tamanho), 2 minutos antes de finalizar a cozedura, aplinar 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 creme branca de avelã e avelãs trocejadas.

