



# Cookies con crema de avellana al estilo americano sin gluten

## con SINGLUPLUS y MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

### Masa

SINGLUPLUS	0,500 kg
MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Azúcar moreno	0,450 kg
Mantequilla	0,385 kg
Huevo	0,180 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,130 kg
<b>Total</b>	<b>2,145 kg</b>

### Crema blanca de avellana

BLANCOLADINO	0,500 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,050 kg
<b>Total</b>	<b>0,550 kg</b>

- Calentar BLANCOLADINO hasta que este derretido. Añadir PASTA AVELLANA CON TROZOS y mezclar hasta conseguir una masa homogénea.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- 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 con las manos.
- Hornear a 180 °C durante 11 minutos (según el peso), cuando falten 2 minutos, aplanar con una espátula según el grosor que se desee y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).
- Decorar con la crema blanca de avellana y avellanas troceadas.

