“Nussecken”
com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (aprox. 96 peças)

Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,250 kg
Manteiga	0,100 kg
Ovos	0,050 kg
Total	0,400 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
PASTA ALPERCE	0,020 kg
BIENETTA	0,325 kg
Farinha de avelã ou de amêndoas torradas	0,325 kg
Total	0,870 kg

- Aromatizar POWERFÜLLUNG NEUTRO com PASTA ALPERCE.
- Misturar BIENETTA com a farinha de avelã ou de amêndoas torradas.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Repartir a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm e pré-cozer a 180 °C durante 12 minutos.
- Repartir a mistura de POWERFÜLLUNG NEUTRO e PASTA ALPERCE sobre a base de massa quebrada pré-cozida. Seguidamente, repartir a mistura de BIENETTA e farinha de avelã ou de amêndoas torradas por todo o tabuleiro.
- Cozer a 200 °C durante 8 – 10 minutos. A quente, cortar em triângulos (comprimento lateral de 5 cm) e deixar arrefecer.
- Mergulhar um lado dos triângulos em cobertura de chocolate preto.