“Nussecken”
con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (aprox. 96 piezas)

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,250 kg
Mantequilla	0,100 kg
Huevo	0,050 kg
Total	0,400 kg
POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
PASTA ALBARICOQUE	0,020 kg
BIENETTA	0,325 kg
Harina de avellana o de almendra tostada	0,325 kg
Total	0,870 kg

- Aromatizar POWERFÜLLUNG NEUTRO con PASTA ALBARICOQUE.
- Mezclar BIENETTA con la harina de avellana o de almendra tostada.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Repartir la masa en una bandeja de 60 x 20 cm y precocer a 180 °C durante 12 minutos.
- Repartir la mezcla de POWERFÜLLUNG NEUTRO y PASTA ALBARICOQUE sobre la base de pasta brisa precocida. A continuación, repartir la mezcla de BIENETTA y harina de avellana o de almendra tostada por toda la bandeja.
- Cocer a 200 °C durante 8 – 10 minutos. En caliente, cortar en triángulos (longitud lateral de 5 cm) y dejar enfriar.
- Sumergir un lado de los triángulos en cobertura de chocolate negro.