

Biscoitos meia-lua de baunilha “Vanillekipferl” com MELLA COOKIE e TRISAN

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga	0,680 kg
Amêndoas picadas	0,350 kg
Ovos	0,050 kg
TRISAN	0,005 kg
Total	2,085 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade média durante 2 – 3 minutos.
- Dividir a massa em peças de 0,010 kg – 0,015 kg.
- Arredondar as peças, alongá-las suavemente com ponta (dando forma de meia-lua) e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 200 °C durante 8 – 12 minutos.
- Ao sair do forno e a quente, decorar os biscoitos meia-lua com açúcar granulado.

