

Bobbes

com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 12 peças

Base de bolacha

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,050 kg
TRISAN	0,003 kg
Total	0,753 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Laminar a base de bolacha com uma espessura de 4 mm e 60 x 20 cm.

Recheio

Creme de maçapão	0,180 kg
Leite	0,036 kg
Açúcar	0,075 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,003 kg
Total	0,294 kg

- Misturar a maçapão em pasta com o leite até homogeneizar.
- Adicionar o açúcar e a PASTA RUM DA JAMAICA.

Amêndoas fatiadas tostadas	0,040 kg
Uvas passas	0,100 kg

Toppig crocante

Manteiga	0,120 kg
Farinha de trigo	0,240 kg
Açúcar	0,090 kg
BIENETTA	0,030 kg
TRISAN	0,006 kg
Total	0,486 kg

Processo de elaboração

- Distribuir o recheio sobre a superfície da base de bolacha fatiada.
- Incorporar as amêndoas fatiadas tostadas e as uvas passas e enrolar.
- Pintar com ovo e decorar com a cobertura crocante.
- Deixar repousar por 30 minutos e cortar peças de 4,5 cm de largura.
- Cozer em tabuleiros com papel de forno a 190 °C durante 25 minutos.
- Decorar com açúcar em pó.

