

## Bolachas de manteiga com MELLA COOKIE e TRISAN

Manteiga/Margarina	0,400 kg
Ovos	0,100 kg
TRISAN	0,005 kg
Sal	0,005 kg
Água	0,150 kg
<u>MELLA COOKIE</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,660 kg

### Processo de elaboração

- Bater a manteiga ou a margarina até conseguir uma textura espumosa. Seguidamente, adicionar pouco a pouco os restantes ingredientes (exceto MELLA COOKIE). Por último, adicionar MELLA COOKIE e misturar.
- Verter a massa com um saco de pasteleiro e a boquilha desejada em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 220 °C durante cerca de 10 minutos com o registo aberto até que as peças adquiram um tom dourado.
- Decorar a gosto.

