

## Cantucci com MELLA MUFFIN e CRAFT-MALZ

MELLA MUFFIN	2,500 kg
Manteiga	0,150 kg
CRAFT-MALZ	0,100 kg
Água	0,550 kg
Amêndoas cruas com pele	1,000 kg
Amaretto	0,050 kg
<b>Total</b>	<b>4,350 kg</b>

- Macerar as amêndoas com o amaretto e deixar repousar durante 2 horas.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto as amêndoas maceradas) em velocidade média durante 3 – 4 minutos. Seguidamente, adicionar as amêndoas e misturar.
- Formar barras de 3 – 4 cm e colocá-las num tabuleiro com papel de forno.
- Cozer a 180 – 190 °C durante cerca de 20 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidas, cortar as barras em porções com 1 – 1,5 cm de espessura, colocá-las num tabuleiro e proceder à secagem a 150 – 160 °C durante cerca de 20 minutos.

