

Cantucci con MELLA MUFFIN y CRAFT-MALZ

MELLA MUFFIN	2,500 kg
Mantequilla	0,150 kg
CRAFT-MALZ	0,100 kg
Agua	0,550 kg
Almendras crudas con piel	1,000 kg
Amaretto	0,050 kg
Total	4,350 kg

- Macerar las almendras con el amaretto y dejar reposar durante 2 horas.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto las almendras maceradas) a velocidad media durante 3 – 4 minutos. A continuación, añadir las almendras y mezclar.
- Formar barras de 3 – 4 cm y colocarlas en una bandeja con papel de horno.
- Cocer a 180 – 190 °C durante unos 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frías, cortar las barras en porciones de 1 – 1,5 cm de grosor, colocarlas en una bandeja y proceder al secado a 150 – 160 °C durante unos 20 minutos.

