



Cantucci sem glúten com MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e TRISAN

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	2,500 kg
Ovos	0,600 kg
Manteiga	0,100 kg
TRISAN	0,020 kg
Amêndoas cruas com pele	1,000 kg
Amaretto	0,050 kg
Total	4,250 kg

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

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto as amêndoas e o amaretto) em velocidade média durante 3 – 4 minutos. Seguidamente, adicionar as amêndoas maceradas e misturar.
- Dividir peças de 0,350 kg e formar barras de 55 – 58 cm, aplainá-las e colocá-las num tabuleiro com papel de forno deixando suficiente separação entre elas.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidas, cortar as barras em porções com 1,5 cm de espessura, colocá-las num tabuleiro e proceder à secagem a 150 – 160 °C durante cerca de 20 minutos.

