



Cantucci sin gluten con MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y TRISAN

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	2,500 kg
Huevo	0,600 kg
Mantequilla	0,100 kg
TRISAN	0,020 kg
Almendras crudas con piel	1,000 kg
Amaretto	0,050 kg
Total	4,250 kg

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

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente (excepto las almendras y el amaretto) a velocidad media durante 3 – 4 minutos. A continuación, añadir las almendras maceradas y mezclar.
- Dividir piezas de 0,350 kg y formar barras de 55 – 58 cm, aplanarlas y colocarlas en una bandeja con papel de horno dejando suficiente separación entre ellas.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frías, cortar las barras en porciones de 1,5 cm de grosor, colocarlas en una bandeja y proceder al secado a 150 – 160 °C durante unos 20 minutos.

