

## Cookies “Sweetie Tweety” com COOKIE DREAM e DREIDOPPEL

Cookies de limão com chocolate branco

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
CITROPERL	0,010 kg
Água (aprox.)	0,060 kg
Total	1,420 kg

Drops de chocolate branco

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente até conseguir uma massa homogénea.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Pressionar as peças sobre os drops de chocolate branco, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, decorar a gosto.



## Cookies de tangerina com chocolate

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
PASTA TANGERINA	0,040 kg
Água (aprox.)	0,050 kg
Drops de chocolate	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,690 kg</b>

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto os drops de chocolate) até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os drops de chocolate e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,065 kg com uma colher de servir gelado.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplinar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).
- Depois de arrefecidas, decorar a gosto.

