

## Cookies arco-íris ao estilo americano com COOKIE DREAM e CHOCOLINOS DE CORES

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Água	0,060 kg
<b>CHOCOLINOS DE CORES</b>	<b>0,300 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,710 kg</b>

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os CHOCOLINOS DE CORES) até conseguir uma massa fina e uniforme. Adicionar os CHOCOLINOS DE CORES no final da mistura.
- Dividir peças do peso desejado com uma colher de servir gelado.
  - Cookies pequenas: 0,020 kg – 0,030 kg
  - Cookies médias: 0,030 kg – 0,045 kg
  - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e aplainar ligeiramente.
- Levar ao forno a 190 °C durante 10 – 12 minutos (segundo o peso) e deixar arrefecer (é muito importante não cozer mais do que o tempo aconselhado, para que as peças não percam a sua textura interior).

