

Cookies com chocolate e banana

“Funny Bunny”

com COOKIE DREAM e PASTAROM BANANA

| | |
|-----------------------------|----------|
| COOKIE DREAM | 1,000 kg |
| Manteiga | 0,350 kg |
| PASTAROM BANANA | 0,016 kg |
| Água (aprox.) | 0,050 kg |
| Drops de chocolate de leite | 0,200 kg |
| Total | 1,616 kg |

Pedaços de banana desidratados

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto os drops de chocolate de leite) 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.
- Pressionar as peças sobre os pedaços de banana desidratados, virar, colocar em tabuleiros com papel de forno e aplainar 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.

