



Cookies de chocolate al estilo americano sin gluten

con SINGLUPLUS y MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

| | |
|---------------------------|-----------------|
| SINGLUPLUS | 0,500 kg |
| MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE | 0,500 kg |
| Azúcar moreno | 0,450 kg |
| Mantequilla | 0,385 kg |
| Huevo | 0,180 kg |
| PASTA CREME DE CACAO | 0,130 kg |
| <u>Drops de chocolate</u> | <u>0,150 kg</u> |
| Total | 2,295 kg |

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea. Añadir los drops de chocolate y mezclar.
- Dividir piezas del peso deseado con un porcionador de helados.
 - Cookies pequeñas: 0,020 kg – 0,030 kg
 - Cookies medianas: 0,030 kg – 0,045 kg
 - Cookies grandes: 0,045 kg – 0,070 kg
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar con las manos.
- Hornear a 180 °C durante 11 minutos (según el peso), cuando falten 2 minutos, aplanar con una espátula según el grosor que se desee y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).

