

Cookies de chocolate e laranja com COOKIE DREAM, PASTA LARANJA e ORANGEAT

COOKIE DREAM	1,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Cacau em pó	0,050 kg
Açúcar mascavado	0,050 kg
PASTA LARANJA	0,030 kg
Água	0,060 kg
Drops de chocolate	0,200 kg
ORANGEAT	0,150 kg
Total	1,890 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate e ORANGEAT) até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os restantes ingredientes e misturar mais 1 minuto.
- Dividir peças de 0,070 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).

