

## Cookies de limão/de laranja com MELLA COOKIE e CITROPERL/ORAPERL

### Massa

MELLA COOKIE	0,750 kg
Manteiga	0,400 kg
Farinha de amêndoas	0,100 kg
Ovos	0,100 kg
Açúcar	0,080 kg
CITROPERL/ORAPERL	0,025 kg
<b>Total</b>	<b>1,455 kg</b>

### Açúcar de limão/de laranja

CITROPERL/ORAPERL	0,040 kg
Açúcar granulado	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,040 kg</b>

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dividir peças de 0,480 kg e deixar repousar a frio cerca de 30 minutos.
- Formar barras de 4 cm de diâmetro e 40 cm de comprimento, decorar com o açúcar de limão ou de laranja e deixar repousar a frio cerca de 60 minutos (podem ser congeladas ou manter no frigorífico durante vários dias).
- Cortar discos com 1 cm de espessura e colocá-los em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 190 °C durante 15 minutos.

