

Cookies de limón/de naranja con MELLA COOKIE y CITROPERL/ORAPERL

Masa

MELLA COOKIE	0,750 kg
Mantequilla	0,400 kg
Harina de almendra	0,100 kg
Huevo	0,100 kg
Azúcar	0,080 kg
CITROPERL/ORAPERL	0,025 kg
Total	1,455 kg

Azúcar de limón/de naranja

CITROPERL/ORAPERL	0,040 kg
Azúcar en grano	1,000 kg
Total	1,040 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dividir piezas de 0,480 kg y dejar reposar en frío unos 30 minutos.
- Formar barras de 4 cm de diámetro y 40 cm de longitud, rebozar con el azúcar de limón o de naranja y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante unos días).
- Cortar discos de 1 cm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 190 °C durante 15 minutos.

