

Cookies de pistacho con cerezas con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 90 piezas

MELLA COOKIE	0,750 kg
Mantequilla	0,400 kg
Cerezas confitadas	0,150 kg
Harina de almendra	0,100 kg
Huevo	0,100 kg
Azúcar	0,080 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,080 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	0,010 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,670 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Formar barras del diámetro deseado, rebozar con azúcar coloreado y aromatizado (opcional) y guardar en la nevera o congelar.
- Cortar discos de 1 cm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a aprox. 200 °C durante unos 10 minutos.

