

## Cookies soft veganas de manzana con VEGAN CAKE MIX y PASTA MANZANA

Receta para aprox. 45 piezas

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
PASTA MANZANA	0,060 kg
Agua	0,400 kg
Dados de manzana deshidratados	0,400 kg
Pasas hidratadas	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>2,360 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los dados de manzana deshidratados y las pasas hidratadas) durante 3 – 4 minutos. Añadir los dados de manzana y las pasas al final de la mezcla.
- Dividir piezas de 0,050 kg con un porcionador de helados o dosificar con una manga pastelera y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 210 °C durante 9 – 11 minutos.

