



Cookies veganas sin gluten al estilo americano

con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Margarina vegana	0,350 kg
Azúcar moreno	0,300 kg
Agua	0,080 kg
<u>Drops de chocolate, nueces, pasas, etc.</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	2,030 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate, nueces, pasas, etc.) en batidora con pala durante 3 – 4 minutos. Añadir los drops de chocolate, nueces, pasas, etc., al final de la mezcla.
- Dividir piezas del tamaño deseado con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 10 – 15 minutos (según el tamaño) y dejar enfriar (es muy importante no cocer más tiempo, si no, la pieza pierde su “ternura” interior).

