

## Galletas de mantequilla con MELLA COOKIE y TRISAN

Mantequilla/Margarina	0,400 kg
Huevo	0,100 kg
TRISAN	0,005 kg
Sal	0,005 kg
Agua	0,150 kg
<u>MELLA COOKIE</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,660 kg

### Proceso de elaboración

- Batir la mantequilla o la margarina hasta conseguir una textura espumosa. A continuación, añadir poco a poco el resto de los ingredientes (excepto MELLA COOKIE). Por último, añadir MELLA COOKIE y mezclar.
- Escudillar la masa con una manga pastelera y la boquilla deseada en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 220 °C durante unos 10 minutos con el tiro abierto hasta que las piezas adquieran un tono dorado.
- Decorar al gusto.

