

Galletas de mantequilla con albahaca con MELLA COOKIE y AROMA LIMÓN EUROPA

Mantequilla/Margarina	0,400 kg
Huevo	0,100 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
Agua	0,150 kg
MELLA COOKIE	1,000 kg
Albahaca congelada picada	0,030 kg
Total	1,685 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 y la albahaca congelada picada). Por último, añadir MELLA COOKIE y la albahaca congelada 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.

