

# Galletas navideñas suizas malteadas “Spitzbuben” con MELLA COOKIE y CRAFT-MALZ

MELLA COOKIE	1,000 kg
CRAFT-MALZ	0,100 kg
Mantequilla/Margarina	0,400 kg
Azúcar	0,100 kg
Huevo	0,100 kg
Total	1,700 kg

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Laminar una “manta” de aprox. 3 mm de grosor, troquelar piezas con cortapastas del tamaño y forma deseados y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 190 – 200 °C durante 8 – 10 minutos.
- Al salir del horno, rellenar las piezas con mermelada de grosellas rojas.

