



# Mini bizcochos de chocolate y jengibre sin gluten

## con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE y ORANGEAT

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Huevo	0,400 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
ORANGEAT	0,250 kg
Jengibre molido	0,005 kg
Impulsor sin gluten	0,010 kg
<u>Agua</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	2,215 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad media durante 2 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar 0,060 kg de masa en moldes y espolvorear con piñones.
- Cocer a 180 °C durante 15 – 20 minutos.

