



## Mini bolos de chocolate e gengibre sem glúten

### com BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE e ORANGEAT

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Ovos	0,400 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
ORANGEAT	0,250 kg
Gengibre moído	0,005 kg
Fermento em pó sem glúten	0,010 kg
Água	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>2,215 kg</b>

#### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade média durante 2 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogênea.
- Dosear 0,060 kg de massa em formas e polvilhar com pinhões.
- Cozer a 180 °C durante 15 – 20 minutos.

