# Galletitas de vainilla “Vanillekipferl”
## con MELLA COOKIE y TRISAN

| | |
|---|---|
| MELLA COOKIE | 1,000 kg |
| Mantequilla | 0,680 kg |
| Almendras picadas | 0,350 kg |
| Huevo | 0,050 kg |
| TRISAN | 0,005 kg |
| Total | 2,085 kg |

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 2 – 3 minutos.
- Dividir la masa en piezas de 0,010 kg – 0,015 kg.
- Redondear las piezas, alargarlas suavemente con punta (dando forma de media luna) y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 200 °C durante 8 – 12 minutos.
- Al salir del horno y en caliente, rebozar las galletitas con azúcar en grano.