

Bolachas suíças de Páscoa “Spitzbuben” com MELLA COOKIE

MELLA COOKIE	5,000 kg
Manteiga	2,000 kg
Maçapão em pasta	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Total	8,500 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 2 – 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura, cortar peças com uma corta massas em forma de coelhinhos e ovos de Páscoa e colocá-las em tabuleiros com papel de forno. Seguidamente, cortar uma em cada duas peças com um corta massas mais pequeno em forma de círculo, coração, etc.
- Cozer a 190 °C durante 10 – 12 minutos.
- Ao sair do forno, untar as bases com compota do sabor desejado e polvilhar a parte superior com açúcar em pó, unir as duas peças e recheiar os espaços com compota.

