



COOKIES AI CEREALI

🏠 Livello base

BISCOTTI AI CEREALI

COOKIES

CEREAL'EAT CAKE

acqua

burro 82% m.g. - morbido

farina - debole

1.000g

100g

350g

100g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

COOKIES AI CEREALI SEMPLICI:

Riempire un porzionatore per palline di gelato e posare l'impasto direttamente su una teglia con carta da forno. Cuocere in forno statico 150-160°C per circa 15 minuti.

COOKIES AI CEREALI FARCITI:

Riempire con l'impasto base un porzionatore per palline di gelato, con le dita formare una cavità nel centro e farcire con HONEYFILL, FRUTTIDOR o CUKICREAM, richiudere e posare direttamente su una teglia con carta da forno. Cuocere in forno statico a 150-160°C per circa 15 minuti.

AVVERTENZE:

E' possibile arricchire ulteriormente i vostri Cookies ai Cereali aggiungendo all'impasto circa 150/200 g di uvetta sultanina o PEPITA 600 o IRCA CHOCOLATE CHUNKS agli ingredienti base

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.