

COOKIES AI CEREALI

Livello base

BISCOTTI AI CEREALI

COOKIES

CEREAL'EAT CAKE	1.000g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2 minuti circa.
acqua	100g	
burro 82% m.g. - morbido	350g	
farina - debole	100g	

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