BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Galletas, Pastelería

EVENTO

Navidad

GALLETAS NAVIDEÑAS SIN AZÚCAR

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
PM Pan de Pascua Sin Azúcar Añadida	0.500
Margarina	0.180
Huevos	0.070

Peso total: 0.750

MÉTODO

Utilizar margarina de horneo a temperatura ambiente.
Incorporar la Premezcla Pan de Pascua sin azúcar añadida y el agua.
Mezclar con lira en velocidad lenta durante 1 minuto.
Cambiar a velocidad media y mezclar durante 2 a 3 minutos.
Con la ayuda de un uslero, extender la masa con un espesor de 0,4 cm.
Cortar entre 18 a 20 gramos (según molde).
Temperatura y tiempo de horneo: 200°C por 10 minutos.

(Receta para 40 porciones)