



**CATEGORÍA**

Galletones, Pastelería



**EVENTO**

Navidad

## GALLETONES DE NAVIDAD TRADICIONALES

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Pan de Pascua Tradicional</a>	0.500
Margarina	0.100
Huevos	0.062
<b>Peso total:</b>	<b>0.662</b>

#### Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chips chocolate	0.040
<b>Peso total:</b>	<b>0.040</b>

### MÉTODO

- Incorporar Premezcla Pascua y materia grasa, mezclar a velocidad baja hasta lograr una buena consistencia.
- Luego incorporar huevo y mezclar durante 2 a 3 minutos.
- Realizar ovillos de 50 gramos, aplastar e incrustar chips de chocolate.
- Hornear a 180°C por 10 a 12 minutos.

(Receta para 13 porciones)