



CATEGORÍA

Galletones, Pastelería



EVENTO

Navidad

GALLETONES DE NAVIDAD SIN AZÚCAR

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
PM Pan de Pascua Sin Azúcar Añadida	0.500
Margarina	0.170
Huevos	0.080
Peso total:	0.750

MÉTODO

Utilizar margarina de horneado a temperatura ambiente.

Incorporar la Premezcla Pan de Pascua sin azúcar añadida y el huevo.

Mezclar con lira en velocidad lenta durante 1 minuto.

Cambiar a velocidad media y mezclar durante 2 a 3 minutos.

Realizar ovillos entre 48 a 50 gramos, aplastar con la palma de la mano (1,5 cms de espesor).

Temperatura y tiempo de horneado: 200°C por 10 minutos.

(Receta para 15 porciones)