



COOKIES AI CEREALI

BISCOTTI AI CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



COOKIES

INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE	g 1.000
ACQUA	g 100
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
FARINA - DEBOLE	g 100

PREPARAZIONE

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

FARCITURA OPZIONE 1

INGREDIENTI

HONEYFILL	qb
-----------	----

FARCITURA OPZIONE 2

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	qb
---------------------------	----

FARCITURA OPZIONE 3

INGREDIENTI

CUKICREAM CIOCCOLATO	qb
----------------------	----

INCLUSIONI OPZIONE 1

INGREDIENTI

PEPITA FONDENTE 600	g 150-200
---------------------	-----------

INCLUSIONE OPZIONE 2

INGREDIENTI

UVETTA SULTANINA	g 150-200
------------------	-----------

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

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Potete sostituire come inclusione la PEPITA 600 con DARK CHOCOLATE CHUNKS.