

Cookies de vainilla

Composición	
Masa de cookies	60 g
TOTAL	60 g

Medidas:

Ancho: 100 mm **Largo:** 100 mm **Alto:** 20 mm



Receta masa de cookie:

Ingredientes	
Harina floja	1120 g
Azúcar moreno	840 g
Mimetic Control	780 g
Belcolade Grains Noir	500 g
Nueces mitades	500 g
Huevo	300 g
Impulsor	24 g
TOTAL MASA	4,064 Kg

Método

Amasar todos los ingredientes en el siguiente orden:

- **Mimetic Control**
- Azúcar moreno
- Huevo
- Harina floja
- **Impulsor**

Las **Nueces** y el **Belcolade Grains** lo insertaremos en último lugar.

Hacer pesadas de 500 gramos y, seguidamente, hacer rulos de 60 cm.

Congelar y cortar piezas de 0,5 mm.

Montaje:

Colocar en latas con papel siliconado y cocer a 160°C durante 17 minutos aprox.