

## Cookies de vainilla

Composición	
Masa de cookies	60 g
<b>TOTAL</b>	<b>60 g</b>

### Medidas:

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



### Receta masa de cookie:

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

### 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.