



CREDEO

Galletas de Chocolate

RECETA BASE

CREDEO 1.000 g
Margarina **CREMAS
Y MULTIUSOS** 300 g
Agua 120 g



PROCEDIMIENTO

Batir todos los ingredientes con pala a velocidad lenta de 4 a 5 min hasta conseguir una masa homogénea. Laminar la masa a ± 2 mm. Cortar piezas de unos 6 mm de diámetro. Colocar las piezas en una bandeja para horno previamente forrada con papel vegetal. Hornear a 230°C durante ± 8 min. Manteniendo el horno cerrado.

Sugerencias de Relleno: Credicau Liscrem con o sin aroma y colorante o bien un frosting de Azúcar glass con margarina. No utilizar rellenos con base agua para evitar que se humedezcan las galletas.