

# CREDI<sup>®</sup> SOFTCAKE TOFFEE



Vas a resistirte al verdadero

*sabor a Caramelo Toffee?*

- Reconforta tu paladar a través de la nostalgia.
- Disfruta del sabor tradicional que te llevará de vuelta la niñez.
- Crea infinidad elaboraciones que complacerán a todas las edades.

Con pepitas de  
*Caramelo Toffee*

## TORTA DE CAMELO

RECETA BASE:

1.000 g CREDI® SOFTCAKE TOFFEE  
360 g Huevos  
270 g Aceite  
230 g Agua

- ✋ Añadir todos los ingredientes en la amasadora y mezclar durante 4 minutos a velocidad media.
- 🍳 Depositar en una bandeja previamente forrada con papel vegetal o papel siliconado.
- 🕒 Hornear a ± 230 °C, durante ± 8 minutos.

Rendimiento: 1 unidad.

## DELÍCIAS DE CAMELO

RECETA BASE:

1.000 g CREDI® SOFTCAKE TOFFEE  
320 g Huevos  
270 g Aceite  
200 g Agua

- ✋ Añadir todos los ingredientes en la amasadora y mezclar durante 4 minutos a velocidad media.
- 🍳 Depositar en una bandeja previamente forrada con papel vegetal o papel siliconado.
- 🕒 Hornear a ± 230 °C (horno de suela) durante ± 8 minutos.
- 🍷 Decorar al gusto.

Rendimiento: 1 unidad.



# COOKIES DE CAMELO

## RECETA BASE:

- 1.000 g CREDI® SOFTCAKE TOFFEE
- 300 g Margarina CREDIN MASAS Y MULTIUSOS
- 100 g Huevo
- 100 g Harina de Trigo T55

 Añadir todos los ingredientes en la amasadora y mezclar durante 4 minutos a velocidad lenta. Sacar la masa de la batidora y hacer un rollo.

 Cortar trozos de masa de unos 30 g y darles forma de bola.

 Depositar en una bandeja previamente forrada con papel vegetal o papel siliconado.

 Hornear a  $\pm 230$  °C durante  $\pm 8$  minutos.

Rendimiento:  $\pm 52$  galletas

# BIZCOCHO DE CAMELO

## RECETA BASE:

- 1.000 g CREDI® SOFTCAKE TOFFEE
- 320 g Huevos
- 270 g Aceite
- 200 g Agua

 Añadir todos los ingredientes en la amasadora y mezclar durante 4 minutos a velocidad lenta.

 Depositar en moldes previamente untados con spray desmoldeante.

 Hornear a 180 °C de 40 a 45 minutos.  
Para piezas pequeñas: Hornear a 220°C de 18 a 20 minutos.

Rendimiento: Bizcocho 900 g = 2 unidades.  
Muffins = 22 unidades.

