


Elaboradas con  
**MARGARINA  
CREDIN CREMAS Y MULTIUSOS**








Margarina muy versátil apta para  
todo tipo de elaboraciones.

# GALLETAS

## RECETA

---

1.000 g DIAVIVA NEUTRO / CSC NEUTRO  
220 g Huevos  
190 g MARGARINA CREMAS Y MULTIUSOS  
200 g Harina de Almendra

-  Mezclar los ingredientes durante  $\pm$  3 min. a velocidad mínima hasta obtener una masa homogénea.
-  Formar un rollo y dividir en pequeñas bolas de 20 g.
-  Colocar en una bandeja forrada con papel siliconado.
-  Decorar con almendra entera con piel.
-  Hornear:  $\pm$  15 min. a 210°C.