

BLACK SOFT - Soft Cookies

KOMPLET BLACK SOFT

BLACK SOFT	1.000 g
Olio di Semi	200 g
Uova	200 g
GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON	130 g
FIOCCHI AVENA	100 g
Totale	1.630 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti, ad esclusione delle gocchine di cioccolato e fiocchi d'avena, con spatola a media velocità per 3 min. ca.; aggiungere quindi le gocchine di cioccolato e i fiocchi d'avena mescolando brevemente. Posizionare in frigorifero per 2 ore ca.

Estrarre l'impasto dal frigo e formare un rotolo di circa 60 cm di lunghezza; tagliare dei dischi da 2 cm di spessore.

Posizionare i dischi ottenuti su una teglia.

Cottura: 10 min. ca. 220°C. Rotor 200°.

NB: per Cookies più dolci, aggiungere 100 g di zucchero grezzo alla ricetta base.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com