



## COOKIES AI CEREALI

### BISCOTTI AI CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### COOKIES

---

##### INGREDIENTI

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| CEREAL'EAT CAKE          | g 1.000 |
| ACQUA                    | g 100   |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 350   |
| FARINA - DEBOLE          | g 100   |

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2 minuti circa.

#### FARCITURA OPZIONE 1

---

##### INGREDIENTI

|           |      |
|-----------|------|
| HONEYFILL | Q.B. |
|-----------|------|

#### FARCITURA OPZIONE 2

---

##### INGREDIENTI

|                           |      |
|---------------------------|------|
| FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO | Q.B. |
|---------------------------|------|

### FARCITURA OPZIONE 3

---

#### INGREDIENTI

CUKICREAM CIOCCOLATO Q.B.

### INCLUSIONI OPZIONE 1

---

#### INGREDIENTI

PEPITA FONDENTE 600 g 150-200

### INCLUSIONE OPZIONE 2

---

#### INGREDIENTI

UVETTA SULTANINA g 150-200

#### COMPOSIZIONE FINALE

##### COOKIES AI CEREALI SEMPLICI:

Riempire un porzionatore per palline di gelato e posare l'impasto direttamente su una teglia con carta da forno.

Cuocere in forno statico 150-160°C per circa 15 minuti.

##### COOKIES AI CEREALI FARCITI:

Riempire con l'impasto base un porzionatore per palline di gelato, con le dita formare una cavità nel centro e farcire con HONEYFILL, FRUTTIDOR o CUKICREAM, richiudere e posare direttamente su una teglia con carta da forno.

Cuocere in forno statico a 150-160°C per circa 15 minuti.

##### AVVERTENZE:

E' possibile arricchire ulteriormente i vostri Cookies ai Cereali aggiungendo all'impasto circa 150/200 g di uvetta sultanina o PEPITA 600 o IRCA CHOCOLATE CHUNKS agli ingredienti base

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Potete sostituire come inclusione la PEPITA 600 con DARK CHOCOLATE CHUNKS.