

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Cookies

I cookies sono dei biscotti leggeri e friabili, dalla tradizione americana, noti anche per il loro sapore di burro e con la nostra ricetta sono facili da preparare.

Farina di **grano** tenero tipo "0", zucchero di canna grezzo, zucchero semolato, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), sale, sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, aromi.

Il prodotto può contenere tracce di **uova, frutta a guscio, soia e semi di sesamo** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

| Ricetta: | Dosaggio 1 | Dosaggio 2 | Dosaggio 3 |
|-----------------------------------|------------|------------|------------|
| Preparato | 250 | 500 | 1000 |
| Burro (no fuso) | 38 | 75 | 150 |
| Uova intere | 38 | 75 | 150 |
| Gocce di cioccolato (facoltativo) | 75 | 150 | 300 |

Preparazione: Impastare il preparato con le uova ed il burro (un po' ammorbidito) per il tempo strettamente necessario.

Una volta ottenuta una massa omogenea incorporare lentamente le gocce di cioccolato precedentemente raffreddate in frigorifero (per non «sporcare» l'impasto).

Per un risultato migliore, avvolgere la massa in un foglio di pellicola da cucina o carta da forno e raffreddare in frigo per un paio di ore, altrimenti procedere come di seguito indicato.

Formare i cookies arrotolando delle palline rotonde di circa 40 grammi e posarle sulla teglia, foderata con la carta da forno, opportunamente distanziate poiché in cottura le palline si sfaldano e si distendono in dischi caratteristici.

Eventualmente cospargere sui cookies un po' di zucchero di canna e cuocere a 180°C per circa 16 minuti o fino alla doratura desiderata.

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per g 100 di prodotto) | |
|---|------------------|
| Energia | Kj 1593 Kcal 377 |
| Grassi | 0,7 g |
| - di cui acidi grassi saturi | 0,1 g |
| Carboidrati | 86,6 g |
| - di cui zuccheri | 52,8 g |
| Fibre | 1,1 g |
| Proteine | 4,6 g |
| Sale | 0,15 g |

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060