



CATEGORIA

Confeitaria, Páscoa



OCASIÃO

Páscoa

COOKIES RECHEADOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Cake Supreme de Chocolate	1.000
Margarina sem sal	0.150
Ovos	0.150
Peso total:	1.300

Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Creme de Avelã com Cacau Bakels	0.700
Peso total:	0.700

MÉTODO

Com o auxílio de uma colher, coloque porções de 30 g de Creme de Avelã sobre o papel manteiga e leve à geladeira até ficar firme.

Coloque a mistura do Cake Supreme Chocolate e a margarina em uma vasilha e com auxílio de uma colher misture até virar uma farofa;

Acrescente os ovos um a um, misture até formar uma massa maleável;

Cortar a massa com 50 g e modelar em formato de bolinhas, em seguida coloque o Creme de Avelã no interior da massa e feche, apertar os cookies sobre as gotas de chocolate e colocar em uma forma previamente untada com desmoldante 65 Bakels, com as gotas voltadas para cima.

Asse em forno turbo pré-aquecido a 185°C por aprox. 7 minutos.