



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Granos Andinos



PRODUCTO TERMINADO

Galletas



## GALLETAS

### INGREDIENTES

#### Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Harina	0.500	100.00
Núcleo Granos Andinos	0.250	50.00
Azúcar	0.188	25.00
Azúcar Morena	0.450	60.00
Polvo de Hornear BAKELS	0.015	2.00
Margarina	0.450	60.00
Huevos	225.000	30.00
Mortiños	0.225	30.00
<b>Peso total:</b>	<b>227.078</b>	

### MÉTODO

1. Integrar la margarina junto con el azúcar blanca y morena.
2. Batir con paleta hasta conseguir un cremado.
3. Colocar los huevos y batir por 5 minutos a velocidad baja.
4. Incorporar los ingredientes secos (núcleo, harina, polvo de hornear BAKELS).
5. Batir por 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa homogénea.
6. Agregar los frutos deshidratados y batir a velocidad baja para incorporarlos por 30 segundos.
7. Dividir y formar cada unidad (70 gr Aprox.) y llevar a refrigeración por 10 minutos.
8. Hornear a 170°C por 12 minutos.