

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | | Procedimiento |
| Tegral Satin Cream Cake Chocolate | 500 | g |  |  | Colocar todos los ingredientes menos Decorcrem Blanco en una batidora, y con ayuda de una paleta mezclar hasta formar una masa.  Estirar de 4 mm de alto, dar forma con un sello y cortar círculos de 4 de diámetro.  Colocar en una placa con antiadherente y cocinar por 10 minutos a 180°.  Una vez frías rellenar con Decorcrem blanco. |
| Mimetic32 | 200 | g |  |  |
| Harina | 125 | g |  |  |
| Fecula de Maiz | 60 | g |  |  |
| Huevo | 120 | g |  |  |
| Caco Negro | 60 | g |  |  |
| Decorcrem Semiamargo | 75 | g |  |  |
| Decorcrem Blanco | 500 |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 40 piezas / porciones de 35 g.