

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Tapas | | | | | Procedimiento |
| **Tegral Satin Plant Based** | 500 | g |  |  | * Colocar Tegral Satin Plant Based y Mimetic 32 en la batidora y con ayuda de la paleta formar un arenado. Incorporar la leche vegetal y unir hasta formar una masa. * Formar un rollo y cortar cookies de 30 gr. * Hornear a 180°C por 8 minutos (deben estar crujientes en los costados, pero tiernas en el centro). * Dejar enfriar. * Rellenar con dulce de almendras. |
| **Mimetic 32** | 100 | g |  |  |
| Leche Vegetal | 80 | g |  |  |
| **Carat Coverlux Semiamargo** | 70 | g |  |  |
| Dulce de Almendras | 500 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 20 piezas / porciones de 65 g.