

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento |
| **Tegral Patacrout** | 1000 | g |  |  | * Ablandar la margarina y mezclar junto con los huevos y el **Tegral Patacrout** hasta obtener una masa suave y sin restos de materia grasa visible.
* Dejar reposar en frío por 10 minutos.
* Estirar la masa hasta un espesor de 3 mm, cortar con los cortantes elegidos.
* Estibar las masitas en una lata, previamente enmantecada, llevar a horno a 180°C por no más de 8 minutos.
* Dejar enfría y decorar.
 |
| **Mimetic 32** | 400 | g |  |  |
| Huevos | 150 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Recomendaciones

Antes de cocinar, se pueden pre decorar las masas secas, colocando puntos de dulce de membrillo y pegarle frutas secas o cerezas, luego de cocinadas, rellenarlas con **Dulce de Leche Puratos** y bañarlas con **Carat Coverliq Semi Amargo** o **Blanco.**

#### Rendimiento

Rinde 155 piezas de 10 gr.