

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | | Procedimiento |
| Tegral Satin Cream Cake | 500 | g |  |  | Colocar Tegral Satin Cream Cake, Mimetic32 y el huevo en una batidora, y con ayuda de una paleta mezclar hasta formar una masa, agregar el Carat Coverlux Semiamargo.  Formar unos rollos de modo tal que se puedan cortar trozos de 20 gr.  Colocar en una placa con antiadherente y cocinar por 10 minutos a 180°. |
| Mimetic32 | 100 | g |  |  |
| Huevos | 60 | g |  |  |
| Carat Coverlux Semiamargo | 70 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 36 piezas / porciones de 20 g.