

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | Procedimiento Cookies |
| Tegral Patacrout | 1000 | G | * Mezclar **Tegral Patacrout**, la manteca, el polvo de almendras, las especias y los huevos hasta formar una masa. * Estirar de 4 mm de alto, cortar con el motivo elegido. Hornear a 170 grados por 12 min. Dejar enfriar. |
| Manteca | 400 | G |
| Huevos | 120 | G |
| Cinco especias para Repostería | 5 | G |
| Polvo de Almendras | 100 | G |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | Procedimiento Glaseado |
| Ovablanca | 250 | G | * Para el gaseado mezclar todos los ingredientes, batir hasta el punto deseado. Colocar en una manga con pico liso y decorar las cookies |
| Agua | 50 | G |
| Azúcar talco | 100 | G |

#### Rendimiento

Rinde 54 piezas / porciones de 38 g.