

Receta | Pepas de Frambuesa



Ingredientes Masa

Tegral Patacrout	1000 g
Mimetic 32	400 g
Huevos	150 g

Procedimiento

- Colocar todos los ingredientes en una batidora y mezclar con el accesorio "lira o paleta" hasta integrar sin amasar.
- Dejar reposar la masa en frío por 30 minutos.
- Formar un cilindro de 3 cm de diámetro.
- Cortar rodajas de 1 cm y acomodar las piezas sobre una bandeja para horno.
- Presionar con el dedo el centro, formando una cavidad.
- Llevar a frío por 15 minutos.

Ingredientes Relleno

Fruitfil Frambuesa	250 g
--------------------	-------

Procedimiento

- Retirar las masas del frío y con la ayuda de una manga, dosificar 5 gr de **Fruitfil Frambuesa** dentro de cada cavidad.
- Cocinar a 180°C por 10 a 12 minutos.

Receta | **Pepas de Frambuesa**

Tips & Trucos

En el momento de realizar los cilindros, estos pueden pintarse con clara de huevo y luego se pasan por azúcar común, esto dará una mejor vista a las pepas.

Rendimiento

Rinde 132 piezas de 17 gr c/u.