



Galletas más tiernas, esponjosas y duraderas.

Con Optima Bakery sabor mantequilla, mejor acabado y sabor más pronunciado.

CONCHAS DE PASTA DE TÉ

Para 40 unidades aprox.

INGREDIENTES

- 380 g** harina floja
- 50 g** harina de almendra
- 170 g** yema de huevo
- 200 g** azúcar glas
- 164 g** Optima Bakery sabor mantequilla + 36 g de agua (o leche) o 200 g de mantequilla

PASO A PASO

1. Mezclar Optima Bakery sabor mantequilla con agua o leche. Esponjar con el azúcar en la batidora con el accesorio pala.
2. Añadir la yema de huevo lentamente para integrarla en la masa.
3. Mezclar con la harina floja y la harina de almendra.
4. Escudillar porciones con una manga pastelera y una boquilla rizada de 10 mm en forma de concha.
5. Cocer a 160 °C durante 12 minutos.



-48% GRASAS SATURADAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

	OPTIMA BAKERY SABOR MANTEQUILLA	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	1.880 kJ / 450 kcal	1.880 kJ / 450 kcal
Grasas	25 g	25 g
de las cuales saturadas	6,5 g	12,5 g
Hidratos de carbono	48 g	48 g
de los cuales azúcares	1 g	1 g
Fibra	1 g	1 g
Proteínas	8 g	8 g
Sal	1 g	1 g

CONSEJO

Casa dos conchas con un punto de mermelada de frambuesa y decora el exterior con azúcar glas espolvoreada.