



CONSEJO

Para variar el acabado, casar dos piezas con un punto de mermelada de fruta en el medio.

Textura más tierna y duradera.

LENGUAS DE GATO

Para 40 unidades aprox.

INGREDIENTES

- 300 g** harina floja
- 0,015 g** vainilla
- 180 g** huevo
- 200 g** azúcar glas
- 164 g** Optima Bakery + 36 g de agua /leche o 200 g de mantequilla pomada

PASO A PASO

1. Mezclar Optima Bakery con agua o leche y esponjar con el azúcar.
2. Añadir los huevos de uno en uno para integrarlos en la masa.
3. Mezclar con la harina y la vainilla.
4. Escudillar porciones en forma de bastoncillos con una manga y una boquilla lisa de 8 mm.
5. Cocer las piezas a 160 °C durante 12 minutos.

La masa de galleta con Optima Bakery aguanta mejor la forma y tiene un color algo menos intenso.



-54% GRASAS SATURADAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

	OPTIMA BAKERY	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	1.694 kJ / 405 kcal	1.699 kJ / 406 kcal
Grasas de las cuales saturadas	21,1 g 5,8 g	21,1 g 12,7 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	47,8 g 23 g	48 g 23 g
Proteínas	6 g	6 g
Sal	0,1 g	0 g

