



Bañar cada pieza hasta la mitad con **cobertura de chocolate** atemperada.

Textura más tierna y con mayor durabilidad.



-54% GRASAS SATURADAS

PALADARES DE PASTA DE TÉ

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 en forma de bastoncitos con una manga y una boquilla lisa de 8 mm.
5. Cocer a 160 °C durante 12 minutos

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

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



CONSEJO

Los paladares son galletas muy versátiles. Se pueden casar dos piezas con un punto de mermelada de coco en el medio.