



CONSEJO

Después de hornear las pastas, semibañarlas en una capa de cobertura de chocolate con leche atemperada.

Galletas más tiernas y duraderas.

PASTA BRISA CORTANTE

Para 30 piezas aprox.

INGREDIENTES

- 250 g** harina floja
- 0,5 g** sal
- 25 g** huevo
- 75 g** azúcar glas
- 123 g** Optima Bakery sabor mantequilla + 27 g de agua /leche o 150 g de mantequilla pomada

Con Optima Bakery sabor mantequilla, la masa adquiere mejor sabor y textura.

PASO A PASO

1. Mezclar Optima Bakery sabor mantequilla con agua o leche y esponjar con el azúcar.
2. Añadir los huevos de uno en uno para integrarlos en la masa.
3. Incorporar la harina y la sal. Mezclar.
4. Filmar la masa y dejar reposar en la nevera durante 1 hora a 5-7 °C.
5. Laminar la masa a 3-5mm de grosor y dividir en piezas con un cortapastas.
6. Cocer a 160°C durante 12 minutos.



-56% GRASAS SATURADAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

	OPTIMA BAKERY SABOR MANTEQUILLA	MANTEQUILLA
Valor energético	1.923 kJ / 460 kcal	1.929 kJ / 462 kcal
Grasas	26 g	25,7 g
de las cuales saturadas	7,1 g	16,1 g
Hidratos de carbono	52 g	51,7 g
de los cuales azúcares	15 g	15,4 g
Proteínas	5,6 g	5,8 g
Sal	0 g	0,1 g

