



CONSEJO
 Casar dos piezas con
 gianduja de avellana
 y semibañarlas
 con cobertura
 atemperada.

La masa de galleta
 con Optima
 aguanta mejor
 la forma.

ESES DE CHOCOLATE

Para 60 unidades aprox.

INGREDIENTES

- 370 g** harina floja
- 30 g** cacao en polvo
- 100 g** clara de huevo
- 200 g** azúcar glas
- 246 g** Optima Bakery sabor mantequilla+ 54 g de agua/leche o 300 g de mantequilla pomada

Con Optima Bakery sabor mantequilla, textura más tierna con mayor durabilidad.

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 las claras de huevo lentamente para integrarlas en la masa.
3. Mezclar con la harina y el cacao en polvo.
4. Con una manga pastelera y una boquilla rizada de 10 mm, escudillar la masa formando eses.
5. Cocer las piezas a 160 °C durante 12 minutos



-56% GRASAS SATURADAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G	OPTIMA BAKERY SABOR MANTEQUILLA	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	1.863 kJ / 446 kcal	1.863 kJ / 446 kcal
Grasas de las cuales saturadas	25,2 g 7 g	25,2 g 16 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	49,2 g 20,4 g	49,2 g 20,4 g
Fibra	0,2 g	0,2 g
Proteínas	5,5 g	5,5 g
Sal	0,1 g	0,1 g

