



CONSEJO
 Guardar el producto embolsado, listo para su comercialización.

Piezas más tiernas y jugosas, con mejor sabor.

FLORES DE PASTA DE TÉ

Para 60 unidades aprox.

INGREDIENTES

- 400 g** harina floja
- 1 c/s** piel de naranja confitada
- 150 g** huevo
- 200 g** azúcar glas
- 205 g** Optima Bakery sabor mantequilla + 45 g de agua / leche o 250 g de mantequilla pomada

La masa de galleta con Optima Bakery sabor mantequilla aguanta mejor la forma y tiene un sabor más pronunciado.

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. Mezclar con la harina.
4. Con una manga y una boquilla rizada de 10 mm, escudillar porciones en forma de flor.
5. Insertar una pizca de piel de naranja en cada flor.
6. Cocer las piezas a 160 °C durante 12 minutos.



-55% GRASAS SATURADAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

	OPTIMA BAKERY SABOR MANTEQUILLA	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	1.771 kJ / 423 kcal	1.776 kJ / 425 kcal
Grasas de las cuales saturadas	22,5 g 6,2 g	22,5 g 13,7 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	49,3 g 20,3 g	49,5 g 20,5 g
Proteínas	6,1 g	6,1 g
Sal	0,1 g	0,1 g

