

Cookies de espelta y avena

con MELLA ESPELTA CAKE, REX AVENA y TRISAN

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
REX AVENA	0,250 kg
Mantequilla	0,750 kg
Azúcar moreno	0,300 kg
Harina	0,250 kg
TRISAN	0,005 kg
Agua	0,150 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,705 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta hasta formar una masa.
- Dividir piezas de 0,400 kg y formar barras de 4 cm de diámetro y 40 cm de longitud con la ayuda de un papel. Congelar.
- Cortar discos de 1 cm de grosor y rebozar con REX AVENA.
- Cocer a 180 °C durante 15 minutos.



33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

**IREKS**

RECETAS