

Soft-Cookies mit BLACK SOFT

KOMPLET BLACK SOFT

Basismasse

BLACK SOFT	1.000 g
SCHOKOTROPFEN (7.500/KG) 4X5 KG	130 g
Haferflocken	100 g
Vollei	200 g
Speiseöl	200 g
Gesamt Basismasse	1.630 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse, ausser den Schokotropfen und den Haferflocken, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren.

Die restlichen Zutaten zum Schluss kurz unterrühren, auf einem vorbereiteten Blech gleichmäßig verteilen und einfrieren.

Rührzeit:

Gefrierzeit:

Die Masse danach zu einem Strang formen und 30 Stücke à 2 cm Dicke abschneiden.

Die Stücke auf vorbereitete Bleche auflegen und abbacken.

Backtemperatur:

Backzeit:

Besonderer Hinweis:

Die Stücke nicht zu dicht auf die Bleche auflegen, da die Masse in die Breite treibt.

Wird ein süßeres Gebäck gewünscht, können in der Rezeptur bis zu 100 g Zucker zugesetzt werden.



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com