



RUF

MEZCLA PARA HORNEAR GALLETAS DE MANTEQUILLA EN ESPIRAL

Suficiente para 2 bandejas de horno.

Lista de la compra:

250 g de mantequilla blanda

2 huevos tamaño M.

★ PREPARAR LA MASA

Poner la mantequilla y los huevos en un cuenco para mezclar.

Batir con una batidora eléctrica (varillas) hasta obtener una mezcla cremosa.

Añadir la mezcla para hornear y trabajar rápidamente hasta formar una masa.

★ HORNEAR

Llenar una manga pastelera con boquilla en forma de estrella o una prensa para masa.

Formar pequeñas galletas sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y hornear en el horno precalentado en la rejilla central.

El tiempo de horneado puede variar según el grosor y el tamaño de las galletas.

Temperatura:

Calor superior e inferior: aprox. 180 °C

Aire caliente: aprox. 160 °C

Tiempo de horneado: aprox. 15 min

★ DECORAR

Decorar las galletas enfriadas al gusto con el glaseado para tartas RUF y la decoración RUF.

★ CONSEJO PARA UNA PREPARACIÓN VEGANA

Para la masa: 200 g de margarina blanda, 80 ml de bebida vegetal.

Para una preparación vegana, sustituir los ingredientes por las alternativas veganas y preparar las galletas de mantequilla según las instrucciones anteriores. El tiempo de horneado no varía.

Fabricante:

RUF Lebensmittelwerk KG

49610 Quakenbrück

Alemania

www.ruf.eu

Distribuido por: **Inversiones** Müller S.L. C.I.F.: B 07678170

Va Palma 3, local posterior C 07500 **Manacor** España Tel. +34 971 566002.