

کوکی گلاج



فرمول پیشنهادی و روش تهیه

پودر نیمه آماده کوکی گلاج ۱۱۵۰ گرم

روغن (ترجیحاً مارگارین یا کره گیاهی در دمای اتاق) ۳۰۰ گرم

تخم مرغ ۵۰ گرم

آماده سازی :

- ابتدا کلیه مواد را در میکسر ریخته و با سرعت متوسط میکس کرده تا خمیر، تقریباً نرم و یکدست شود.
- امکان اضافه کردن ۱۵۰ الی ۴۰۰ گرم انواع مغزها از جمله گردو، بادام، کشمش و چیپس شکلات در خمیر وجود دارد.
- کف سینی را آغشته به روغن کرده و کاغذ روغنی را کف سینی پهن می کنیم.
- با استفاده از اسکوپ (قاشق بستنی)، خمیرها را با اندازه یکسان تقسیم کرده و با فاصله از یکدیگر و جداره سینی قرار می دهیم.
- سینی را به مدت ۱۶ الی ۲۰ دقیقه در دمای ۱۶۰-۱۸۰ درجه سانتیگراد در فر قرار می دهیم.

انرژی	چربی	کربوهیدرات	شکر	پروتئین	نمک
425.6 Kcal/100g	11.8 g/100g	72.2 g/100g	43.7 g/100g	6.4 g/100g	0.6 g/100g