

NOMBRE DE RECETA: <i>Galleta Magueada</i>		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
320 g Mantequilla sin sal 200 g Azúcar impalpable 150 g Huevos 5 g Vainilla 475 g Harina pastelera 25 g Maicena				Kit de trabajo Bowl
PARA DECORAR				
250 g Mermelada roja 400 g Chocolate negro sucedáneo				