

COOKIE DnM

1	2	3
Observacions: aguanten be varis dies però massa cruixents I massa sucre	Observacions: Aguanten be varies dies i textura més sedosa no tant cruixent però encara amb massa sucre (es pot reduir un poc el sucre si ve de gust)	Observacions: aguanten be varis dia i amb una textura més semblant a un crespell que a una cookie
520 grams de farina fluixa 300 grams de sucre de canya 180 oli d'oliva 3 ous sencers 1 sobre de llevat canari (químic) 2 cullerades de nata líquida 1 cullerada de llet en pols Aroma de vainilla	550 grams de farina fluixa 250 grams de sucre de canya 150 grams oli d'oliva 3 ous sencers 1 sobre de llevat canari (químic) 2 cullerades de nata líquida 1 cullerada de llet en pols Aroma de vainilla Taronja rallada	550 grams de farina fluixa 200 grams de sucre de canya 130 grams oli d'oliva 3 ous sencers 1 sobre de llevat canari (químic) 2 cullerades de nata líquida 1 cullerada de llet en pols Aroma de vainilla Taronja rallada El suc d'una taronja
Elaboració: Empastat homogèniament tots els ingredients i llavors deixar reposar en fred uns 20 minuts. Pesar porcions de 100 grams, fer una bolla i sobre la placa de forn l'anirem esclafant fins que quedi un disc d'una gruixa de mig centímetre i un diàmetre d' aproximadament uns 8 /10 centímetres. Coure a 170 ^o c uns 20 minuts (no han de quedar masa cuinades) . 3 minuts abans de finalitzar la cocció els hi posarem el toping desitjat		

