



Galletas de avena

Receta de V-ZUG AG



Preparación	15 Min.
Tiempo de reposo	50 Min.
Tiempo de cocción	12 Min.
Unidad	15
Aparato	Comhair V2000 a partir de 2021

Las galletas de avena son galletas veganas con un borde crujiente y un centro blando. Horneadas en el acero para hornear pizzas, tienen una base especialmente crujiente para un sabor extra.

Ingredientes

- 120 g Alternativa vegana a la mantequilla, suave
- 100 g Azúcar moscovado
- 100 g Azúcar
- 200 g Harina blanca
- 150 g copos de avena gruesos
- ½ Cucharadita Polvos de hornear
- ½ Cucharadita Bicarbonato
- 60 ml Bebida de avena

Masa

Poner la mantequilla vegana y los dos azúcares en un bol y mezclarlos con el batidor de mano durante unos 5 minutos. Mezclar la harina, los copos de avena, la levadura en polvo y el bicarbonato, añadir gradualmente a la mezcla de mantequilla y mezclar brevemente. Añadir la leche de avena y amasar hasta obtener una masa blanda, sin amasar. Cubrir y enfriar la masa durante unos 30 minutos.

Moldear





Formar unas 15 bolas con la masa, colocarlas sobre papel de horno, aplanarlas ligeramente, taparlas y enfriar durante 20 minutos.

Hornear

Colocar el acero para hornear pizza en el espacio de cocción frío y precalentarlo a 160 °C con PizzaPlus. Colocar las bolas de masa con el papel de hornear en la bandeja de hornear pizza precalentada en el espacio de cocción y hornear durante unos 12 minutos. Retirar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Introducir el acero para pizzas

PizzaPlus (160 °C)

Introducir el producto de horneado

PizzaPlus 160 °C durante 12 Min.

Consejos

Las galletas también se pueden hornear en una bandeja normal, alargando el tiempo de cocción entre 1 y 2 minutos.

Accesorios

Bandeja de acero para hornear pizzas

Pala para pizza

