

RECETA BONUS

COOKIE BOX VEGANO

MANTECA VEGETAL

Para elaborar esta Manteca Vegetal usaremos 3 materias grasas Naturales , cuyas características individuales como - el aroma exquisito de la manteca de cacao, la plasticidad del aceite de coco y la fluidez del aceite de oliva se uniran para crear esta exquisita manteca vegetal

INGREDIENTES

- 150 grs. manteca de cacao
 - 150 grs. aceite de coco neutro
 - 200 cc. aceite de oliva
-
- molde antiadherente de 1/2 lt.
 - papel mantequilla

PREPARACION

- Preparar un baño Maria y en un bol colocar la manteca de cacao y revolver hasta fundir, luego agregar el aceite de coco y llevar a 45° C., sacar del fuego.
- Mezclar y dejar enfriar hasta que la mezcla llegue a 35°C para incorporar el aceite de oliva y mezclar con la ayuda de una miniprimer hasta integrar y homogeneizar la preparacion.
- Forrar el molde con papel mantequilla.
- Verter la preparación anterior y dejar enfriar en el refrigerador durante 12 horas.
- Desmoldar cuando la manteca vegetal esté sólida y colocar en un bol hermetico.
- Reservar en refrigerador hasta su utilización.