

COOKIES ΒΡΩΜΗΣ ΜΕ CRANBERRIES με COOKIE MIX ΒΡΩΜΗΣ

Υλικά:

Ζύμη Cookies Βρώμης

Cookie Mix Βρώμης DAWN	1.000 γρ.
Μαργαρίνη Super Rore DRAGSBAEK ή Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA	150 γρ.
Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής	100 γρ.
Νερό	60 γρ.
Cranberries OCEAN SPRAY	150 γρ.



Αναμειγνύουμε στο μίξερ με το φτερό το Cookie Mix Βρώμης, το αλεύρι και τη μαργαρίνη ή το βούτυρο για 3 – 5 λεπτά στην 1η ταχύτητα. Στη συνέχεια προσθέτουμε σταδιακά το νερό μέχρι να απορροφηθεί.

Συμπληρώνουμε τα Cranberries και αναμειγνύουμε για 1 λεπτό ακόμη στην 1η ταχύτητα.

Πλάθουμε τη ζύμη σε ρολά διαμέτρου 6 εκ. για μεγάλα cookies ή 3 εκ. για μικρά cookies.

Αφήνουμε τα ρολά της ζύμης στο ψυγείο να κρυώσουν και κόβουμε σε τεμάχια πάχους 2 εκ.

Τοποθετούμε σε λαμαρίνα στρωμένη με χαρτί ψησίματος και ψήνουμε.

Ψήσιμο:

Θερμοκρασία: Ταμπανωτός φούρνος: 200°C, Αερόθερμος φούρνος: 170- 180°C

Χρόνος: Μεγάλα cookies 6 εκ.: 15 λεπτά, Μικρά cookies 3 εκ.: 12 λεπτά