

Galletas Saladas con Ácido Tartárico

Ácido Tartárico

Es un compuesto orgánico que se encuentra de manera natural en diversas frutas como la uva, la manzana, el chabacano y el plátano. Se utiliza como acidulante en bebidas, mermeladas, caramelos, chicles y gomitas. Además de su función como conservante, también actúa como regulador de pH, lo que lo hace útil en una gran variedad de productos. En el área de panificación, se destaca por su capacidad como agente leudante, contribuyendo así a la textura deseada en los productos horneados.

Procedimiento

1. En un recipiente colocar leche y aceite.
2. Añadir harina, sal y **Ácido Tartárico**.
3. Combinar todos los ingredientes hasta obtener una masa manejable.
4. Dejar reposar la masa durante 30 minutos a temperatura ambiente.
5. Colocar la masa entre dos hojas de papel encerado y extenderla con un rodillo hasta obtener un grosor delgado.
6. Cortar galletas al tamaño deseado.
7. Hornear (en un horno precalentado) a 170 °C durante 15 minutos.
8. Retirar del horno y deja enfriar.

Fórmula

Ingredientes **Cantidad**

Harina de Trigo	57.4
Leche	28.0
Aceite Vegetal	13.5
Sal	1.0
Ácido Tartárico	0.1
Total	100.0



"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

makymat.com

