



## Cookies tomate y pimentón dulce

Hoy os presentamos una receta de Mar Marquez participante del I Concurso BonnySA, muchas gracias por tu receta con todos nosotros.

### Ingredientes

- 190 Harina
- 20 Fécula maíz
- 45 Harina de almendra
- 8 Flor de sal
- 190 mantequilla en dados
- 1 huevo
- 20 polvo tomate seco
- 2 pimentón dulce

### Elaboración

- Mezclar todos los ingredientes en la máquina con la pala y arenar.
- Añadir el huevo y dejar cristalizar en la nevera.
- Estirar a 4 mm
- Congelar y recortar las piezas
- Cocer a 130° durante 20 minutos

**Puedes encontrar nuestro tomate seco en supermercados Mercadona.**

¡Muchas gracias por tu participación! Os animamos a todos/as a compartir vuestra receta BonnySA.