

# Galleta funcional a partir de harina de teff para celíacos y procedimiento para su preparación

## Información de contacto

### Dirección:

- [otri.investigacion@upm.es](mailto:otri.investigacion@upm.es)

## Tipo de oferta tecnológica

Patentes

## ¿Dónde?

UPM

## Documentación

[Descargar documentación adicional \(jsp?id=521&id\\_archivo=710&tipo=patente&extension=fichero \)](#)

## Descripción de la patente

Galleta funcional para celíacos a partir de harina de teff que está exenta de hidrocoloides, almidones y grasas añadidas, cuya formulación comprende los siguientes ingredientes, según unas proporciones en peso basadas en la cantidad inicial de harina de teff: leche desnatada, 92-96%; yogurt natural desnatado, 26-30%; azúcar moreno, 12-16%; cacao en polvo desgrasado, 2-5%; ralladura de naranja, 6-10%, y avellanas trituradas, 15-20%, y un procedimiento para preparar dicha galleta funcional que comprende las siguientes etapas: mezcla de ingredientes y amasado, reposo, laminado, troquelado y horneado.

## Situación

Concedida

## Número de solicitud

P201030931

## Número de publicación

ES2344187

## Fecha de presentación

16/06/2010

## Fecha de concesión

22/05/2012