

Cake com framboesas e papoila com MELLA CAKE e MELLA COOKIE

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

Massa

MELLA CAKE	0,550 kg
Ovos	0,210 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
Sementes de papoila	0,016 kg
Água	0,110 kg
Total	1,051 kg

Framboesas inteiras	0,125 kg
---------------------	----------

Crumble

MELLA COOKIE	0,350 kg
Manteiga	0,160 kg
Total	0,510 kg

- Misturar os ingredientes com a raquete até conseguir uma massa granulada.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm, adicionar as framboesas e cobrir com o crumble.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.

