

Cake de cenoura, avelãs e especiarias com MELLA CAKE e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

Massa

MELLA CAKE	0,400 kg
Cenoura fresca ralada*	0,250 kg
Ovos	0,180 kg
Óleo vegetal	0,120 kg
Farinha de trigo	0,100 kg
Açúcar mascavado	0,050 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,050 kg
LEBKUCHEN	0,005 kg
Água	0,050 kg
Total	1,205 kg

* Se a cenoura está pouco hidratada, recomendase a adição de 0,050 kg de água.

Creme de queijo

Queijo cremoso	0,150 kg
Açúcar em pó	0,110 kg
Manteiga	0,050 kg
Total	0,310 kg

- Bater os ingredientes na batedeira com varas.

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.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cobrir com uma camada de 1 cm de creme de queijo, “pentear” e cortar em porções do tamanho desejado.

