

Cake de chocolate com MELLA CAKE e 33 DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| MELLA CAKE | 0,600 kg |
| Ovos | 0,240 kg |
| Óleo vegetal | 0,180 kg |
| Cacau em pó | 0,035 kg |
| PASTAROM CHOCOLATE H | 0,010 kg |
| PASTA RUM DA JAMAICA | 0,004 kg |
| Água | 0,105 kg |
| <u>Drops de chocolate preto</u> | <u>0,150 kg</u> |
| Total | 1,324 kg |

Drops de chocolate preto 0,050 kg

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.
- Adicionar os drops de chocolate preto e misturar em velocidade lenta.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm e espalhar os restantes drops de chocolate preto por cima.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.

