

## Barrinhas de cenoura com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

### Base de pão-de-ló

Farinha de espelta	0,250 kg
MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,450 kg
Açúcar mascavado	0,200 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,150 kg
LEBKUCHEN	0,036 kg
MELLA TRIEB	0,015 kg
Água	0,550 kg
<u>Cenoura ralada</u>	<u>0,600 kg</u>
Total	3,251 kg

### Creme de queijo fresco

FOND ROYAL NEUTRO	0,130 kg
Água a 25 °C	0,130 kg
<u>Queijo fresco</u>	<u>0,700 kg</u>
Total	0,960 kg

- Misturar FOND ROYAL NEUTRO com a água. Seguidamente, adicionar o queijo fresco e misturar durante 3 minutos.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da base de pão-de-ló (exceto a cenoura ralada) na batedeira com a raquete durante 3 minutos. Seguidamente, adicionar a cenoura e misturar mais 1 minuto.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Cozer a 190 °C durante 30 – 40 minutos e deixar arrefecer.
- Estender o creme de queijo sobre a base de pão-de-ló.
- Cortar em porções do tamanho desejado e decorar a gosto.

