

# Barrinhas de espelta com manga e sementes de chia

## com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

### Base de pão-de-ló

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Sementes de chia	0,070 kg
Água	0,400 kg
<b>Total</b>	<b>1,870 kg</b>

### Creme de iogurte e manga

CHEESECAKE MIX	0,800 kg
Puré de manga a uns 50 °C	0,800 kg
PASTA MANGA	0,060 kg
iogurte	1,400 kg
Sementes de chia	0,120 kg
<b>Total</b>	<b>3,180 kg</b>

- Misturar CHEESECAKE MIX com o puré de manga e PASTA MANGA, adicionar o iogurte e bater até conseguir um creme liso e homogéneo. Seguidamente, adicionar as sementes de chia e misturar.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Cozer a 200 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Estender e alisar o creme de iogurte e manga sobre a base de pão-de-ló e guardar no frigorífico.
- Decorar a gosto e cortar em porções do tamanho desejado.

