

# Barritas de espelta con mango y semillas de chía

## con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

### Base de bizcocho

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Semillas de chía	0,070 kg
<u>Agua</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	1,870 kg

### Crema de yogur y mango

CHEESECAKE MIX	0,800 kg
Puré de mango a unos 50 °C	0,800 kg
PASTA MANGO	0,060 kg
Yogur	1,400 kg
<u>Semillas de chía</u>	<u>0,120 kg</u>
Total	3,180 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el puré de mango y PASTA MANGO, añadir el yogur y batir hasta conseguir una crema lisa y homogénea. A continuación, añadir las semillas de chía y mezclar.

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm.
- Cocer a 200 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Extender y alisar la crema de yogur y mango sobre la base de bizcocho y guardar en la nevera.
- Decorar al gusto y cortar en porciones del tamaño deseado.

