

## Bolachas de espelta ao estilo holandês com MELLA ESPELTA CAKE

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Carbonato de amónio	0,015 kg
Água (aprox.)	0,465 kg
<b>Total</b>	<b>1,480 kg</b>

### Topping

Sementes de girassol, flocos de espelta, drops de chocolate, uvas passas

### Processo de elaboração

- Dissolver o carbonato de amónio com a água. Adicionar MELLA ESPELTA CAKE e misturar com uma espátula plana. Deixar repousar 10 minutos e, seguidamente, misturar brevemente.
- Dividir peças com uma colher de servir gelado ou uma colher e colocá-las em tabuleiros enfarinhados.
- Decorar a gosto e cozer a aprox. 245 °C durante 6 – 7 minutos.

