

## Brownies de cheesecake y menta con MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
Miel	0,150 kg
Total	1,460 kg

### Crema de queso y menta

Queso fresco	0,500 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,125 kg
Huevo	0,125 kg
Azúcar	0,050 kg
PASTA CREMA DE MENTA	0,025 kg
Leche, caliente	0,375 kg
Total	1,200 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas durante 2 – 3 minutos.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, extender y alisar la crema de queso y menta.
- Decorar al gusto.

