Cake com alperce
com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Óleo vegetal	0,330 kg
PASTA ALPERCE	0,090 kg
Água	0,220 kg
Total	2,140 kg
Alperce (metades)	0,900 kg
Amêndoas fatiadas torradas	q.b.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Colocar uniformemente as metades de alperce sobre a massa.
- Cozer a 180 °C durante 60 – 70 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar com TOPGLANZ PLUS e decorar com as amêndoas fatiadas torradas.