

## Cake com creme e arandos com MELLA MUFFIN, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

### Massa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,375 kg
Óleo vegetal	0,250 kg
Água	0,165 kg
Total	1,540 kg

### Creme pasteleiro

LA VÉNUS	0,175 kg
PASTA BAUNILHA BOURBON	0,005 kg
Água	0,500 kg
Total	0,680 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo.

Compota de arandos 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.
- Dispor o creme pasteleiro e a compota de arandos na superfície.
- Cozer a 180 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Pintar com TOPGLANZ PLUS.

