Cake con albaricoque
con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
PASTA ALBARICOQUE	0,090 kg
Agua	0,220 kg
Total	2,140 kg
Albaricoque (mitades)	0,900 kg
Almendras laminadas tostadas	C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Colocar uniformemente las mitades de albaricoque sobre la masa.
- Cocer a 180 °C durante 60 – 70 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con TOPGLANZ PLUS y decorar con las almendras laminadas tostadas.