

Cake con frambuesas y amapola

con MELLA CAKE y MELLA COOKIE

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA CAKE	0,550 kg
Huevo	0,210 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
Semillas de amapola	0,016 kg
Agua	0,110 kg
Total	1,051 kg

Frambuesas enteras	0,125 kg
--------------------	----------

Crumble

MELLA COOKIE	0,350 kg
Mantequilla	0,160 kg
Total	0,510 kg

- Mezclar los ingredientes con pala hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm, añadir las frambuesas y cubrir con el crumble.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.

