

Cake con frutos secos y miel

con MELLA CAKE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 10 cm

Masa

MELLA CAKE	0,550 kg
Huevo	0,210 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
Miel	0,155 kg
Pasas	0,120 kg
PASTA NUECES	0,055 kg
Nueces pecanas troceadas	0,035 kg
Agua	0,100 kg
Total	1,390 kg

Nueces pecanas enteras 0,100 kg

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 un molde rectangular de 60 x 10 cm y esparcir las nueces pecanas enteras por encima.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.

mella
CAKE



RECETAS

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS