

## Cake con frutos secos y miel con MELLA CAKE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

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 una bandeja 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.

