

Cake de Irish Cream y chocolate con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

MELLA CHOCO MUFFIN	0,505 kg
Huevo	0,180 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
PASTA IRISH CREAM	0,050 kg
Drops de chocolate blanco	0,180 kg
Agua	0,115 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,210 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Cocer a 170 °C durante unos 30 minutos.

