

## Cake de amêndoas e maçã com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Ovos	0,250 kg
Óleo vegetal	0,165 kg
PASTA AMÊNDOA TORRADA	0,020 kg
Água	0,110 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,045 kg

Maçapão rebaixado	q.b.
Amêndoas fatiadas torradas	q.b.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Dosear o maçapão rebaixado formando uma malha e encher os espaços com FRUCHTBACK MAÇÃ.
- Cozer a 180 °C durante 30 – 35 minutos.
- Cobrir com NAPPAGE NEUTRO (gelatina), raiar com cobertura e polvilhar com amêndoas fatiadas torradas.

