

# Cake de anís

## 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        |
| Anís estrellado en polvo | 0,010 kg        |
| AROMA ANÍS               | 0,004 kg        |
| Agua                     | 0,110 kg        |
| <b>Total</b>             | <b>1,049 kg</b> |

Azúcar glas C/S

### 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.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, espolvorear con azúcar glas y 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**