

Cake de anís 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
Anís estrellado en polvo	0,010 kg
AROMA ANÍS	0,004 kg
Agua	0,110 kg
Total	1,049 kg

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 una bandeja 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.

