



## Cake de arándanos sin gluten con MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

### Masa

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,500 kg
Huevo	0,750 kg
Aceite vegetal	0,525 kg
Cacao en polvo	0,075 kg
Agua (aprox.)	0,225 kg
<b>Total</b>	<b>3,075 kg</b>

Arándanos	1,000 kg
-----------	----------

### Crumble

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Almidón de patata	0,100 kg
Mantequilla	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>0,800 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm con papel de horno. A continuación, repartir los arándanos por encima y espolvorear con el crumble.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 30 – 40 minutos.

