



Cake de arandos sem glúten com MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,500 kg
Ovos	0,750 kg
Óleo vegetal	0,525 kg
Cacau em pó	0,075 kg
Água (aprox.)	0,225 kg
Total	3,075 kg

Arandos	1,000 kg
---------	----------

Crumble

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Amido de batata	0,100 kg
Manteiga	0,200 kg
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm com papel de forno. Seguidamente, repartir os arandos por cima e polvilhar com o crumble.
- Cozer a 180 – 190 °C durante 30 – 40 minutos.

