

Cake de cerejas

com MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Massa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Ovos	0,375 kg
Óleo vegetal	0,250 kg
PASTA CEREJA	0,030 kg
Água	0,165 kg
<u>Drops de chocolate preto</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,670 kg

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
<u>Manteiga</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,700 kg

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

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate preto) na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os drops de chocolate e misturar.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Repartir 0,500 kg de cerejas ácidas e polvilhar com 0,250 kg de crumble.
- Cozer a 180 °C durante 35 – 40 minutos e deixar arrefecer.
- Raiar com SCHOKOLADINO e polvilhar com açúcar em pó (opcional).

