

# Cake de cerezas

## con MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Masa

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,375 kg
Aceite vegetal	0,250 kg
PASTA CEREZA	0,030 kg
Agua	0,165 kg
<u>Drops de chocolate negro</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,670 kg

### Crumble

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

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

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate negro) en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los drops de chocolate y mezclar.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Repartir 0,500 kg de cerezas ácidas y espolvorear con 0,250 kg de crumble.
- Cocer a 180 °C durante 35 – 40 minutos y dejar enfriar.
- Rayar con SCHOKOLADINO y espolvorear con azúcar en polvo (opcional).

