

Cake de chocolate com MELLA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,600 kg
Ovos	0,240 kg
Óleo vegetal	0,180 kg
Cacau em pó	0,035 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,010 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,004 kg
Água	0,105 kg
<u>Drops de chocolate preto</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	1,324 kg

Drops de chocolate preto 0,050 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Adicionar os drops de chocolate preto e misturar em velocidade lenta.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm e espalhar os restantes drops de chocolate preto por cima.
- Cozer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Depois de arrefecido, cortar em porções do tamanho desejado.

