Cake de chocolate
con MELLA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,600 kg
Huevo	0,240 kg
Aceite vegetal	0,180 kg
Cacao en polvo	0,035 kg
PASTAROM CHOCOLATE H	0,010 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,004 kg
Agua	0,105 kg
Drops de chocolate negro	0,150 kg
Total	1,324 kg

Drops de chocolate negro	0,050 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Añadir los drops de chocolate negro y mezclar a velocidad lenta.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm y esparcir el resto de los drops de chocolate negro por encima.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.