

## Cake de espelta com cerejas com MELLA ESPELTA CAKE e LA VÉNUS

### Massa

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Óleo vegetal	0,800 kg
Água	0,800 kg
<b>Total</b>	<b>3,600 kg</b>

### Creme de iogurte e cerejas

iogurte líquido natural sem açúcar	0,650 kg
Ovos	0,250 kg
LA VÉNUS	0,150 kg
PASTA CEREJA	0,025 kg
<b>Total</b>	<b>1,075 kg</b>

- Misturar os ingredientes.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 minutos.
- Repartir 0,350 kg de massa em formas para plum cake e cobrir cada forma com 0,100 kg de creme de iogurte e cerejas.
- Com um saco de pasteleiro, dosear uma tira de compota de cerejas no centro.
- Cozer a 190 °C durante 45 – 50 minutos.

