

Cake de espelta con REX ESPELTA ARTESANO y BIENETTA

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

Huevo	1,000 kg
Azúcar	0,900 kg
Miel	0,100 kg
REX ESPELTA ARTESANO	0,800 kg
MELLA TRIEB	0,030 kg
<u>Aceite/Mantequilla</u>	<u>0,600 kg</u>
Total	3,430 kg

Decoración

BIENETTA	0,200 kg
Semillas de calabaza	0,150 kg
Copos de avena	0,050 kg
<u>Total</u>	<u>0,400 kg</u>

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Batir el huevo, el azúcar y la miel hasta que blanquee. A continuación, añadir REX ESPELTA ARTESANO y MELLA TRIEB. Incorporar la grasa y batir a velocidad media durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm.
- Cubrir uniformemente con la decoración y cocer a 180 °C durante 45 – 50 minutos.

