

## Cake de espelta con manzana y vino con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 9 moldes de 16 x 16 cm

### Manzana macerada

Manzana troceada	1,000 kg
Vino tinto	0,500 kg
<hr/>	
Total	1,500 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar macerar hasta el día siguiente.
- Escurrir la manzana troceada y utilizar el vino para la masa.

### Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,500 kg
Aceite vegetal	0,600 kg
Vino tinto	0,400 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,030 kg
Agua	0,200 kg
<hr/>	
Total	2,780 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar 0,300 kg de masa en los moldes y cubrir con 0,100 kg de manzana macerada.
- Cocer a 190 °C durante 40 – 45 minutos.
- Al salir del horno, pintar con TOPGLANZ PLUS, decorar con glasa y espolvorear con almendras laminadas tostadas.

