

Cake de espelta con melocotón y yogur

con MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUS, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 10 moldes de 23 x 11 cm

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Aceite vegetal	0,800 kg
PASTA MELOCOTÓN	0,100 kg
Agua	0,800 kg
Total	3,700 kg

Crema de yogur

Yogur	0,600 kg
LA VÉNUS	0,300 kg
Agua	0,500 kg
Total	1,400 kg

- Mezclar ligeramente los ingredientes durante unos 3 minutos.

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala 3 minutos hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar 0,350 kg de masa en los moldes y colocar ocho mitades de melocotón en cada uno. A continuación, escudillar 0,100 kg de crema de yogur y espolvorear 0,050 kg de crumble por molde.
- Cocer a 190 °C durante unos 45 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.

