

Cake de espelta e ameixas com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 5 formas

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
AROMA CANELA	0,006 kg
Água	0,400 kg
Total	2,066 kg

Puré de ameixas 0,250 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa homogénea.
- Estender e alisar a massa numa forma para cake.
- Dosear uma tira de puré de ameixas por cima e polvilhar com avelãs fatiadas e açúcar granulado.
- Cozer a 150 °C durante 60 minutos e deixar arrefecer.

