

## Cake de espelta e banana com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

### Massa

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| MELLA ESPELTA CAKE | 1,000 kg        |
| Óleo vegetal       | 0,400 kg        |
| PASTA BANANA       | 0,060 kg        |
| Água               | 0,400 kg        |
| Banana triturada   | 0,200 kg        |
| AROMA CANELA       | 0,006 kg        |
| <b>Total</b>       | <b>2,066 kg</b> |

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa homogénea. Adicionar a banana triturada e AROMA CANELA e misturar.
- Estender e alisar a massa numa forma para cake.
- Cozer a 150 °C durante 60 minutos e deixar arrefecer.
- Uma vez arrefecido, pintar com gelatina e polvilhar com coco ralado.

