

Cake de zanahoria, avellanas y especias con MELLA CAKE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa

MELLA CAKE	0,400 kg
Zanahoria fresca rallada*	0,250 kg
Huevo	0,180 kg
Aceite vegetal	0,120 kg
Harina de trigo	0,100 kg
Azúcar moreno	0,050 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,050 kg
LEBKUCHEN	0,005 kg
Agua	0,050 kg
Total	1,205 kg

* Si la zanahoria está poco hidratada, se recomienda añadir 0,050 kg de agua.

Crema de queso

Queso cremoso	0,150 kg
Azúcar glas	0,110 kg
Mantequilla	0,050 kg
Total	0,310 kg

- Montar los ingredientes en batidora con varillas.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 10 cm.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, cubrir con una capa de 1 cm de crema de queso, “peinar” y cortar en porciones del tamaño deseado.

