

Cake maltado de maçã

com MELLA CAKE, CRAFT-MALZ, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

Massa

MELLA CAKE	0,600 kg
Ovos	0,265 kg
Óleo	0,210 kg
CRAFT-MALZ	0,060 kg
Água	0,140 kg
Total	1,275 kg

FRUCHTBACK MAÇÃ q.b.

Crumble de canela

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,225 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Total	0,730 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Com um saco de pasteleiro, tender botões de FRUCHTBACK MAÇÃ sobre a massa e cobrir com o crumble de canela.
- Cozer a 170 °C durante 45 – 50 minutos e deixar arrefecer.

