

# Cake vegano com cerejas com VEGAN CAKE MIX

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

## Massa

VEGAN CAKE MIX	1,500 kg
Óleo vegetal	0,450 kg
Água	0,675 kg
<b>Total</b>	<b>2,625 kg</b>

Cerejas ácidas	1,000 kg
----------------	----------

## Crumble

VEGAN CAKE MIX	0,625 kg
Farinha de trigo	0,125 kg
Margarina vegana	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,000 kg</b>

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

## Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm, cobrir cada tabuleiro com 0,500 kg de cerejas ácidas e repartir 0,500 kg de crumble uniformemente.
- Cozer a 190 °C durante 40 – 45 minutos.

