Cake vegano con cerezas
con VEGAN CAKE MIX

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

VEGAN CAKE MIX	1,500 kg
Aceite vegetal	0,450 kg
Agua	0,675 kg
Total	2,625 kg
Cerezas ácidas	1,000 kg

Crumble

VEGAN CAKE MIX	0,625 kg
Harina de trigo	0,125 kg
Margarina vegana	0,250 kg
Total	1,000 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm, cubrir cada una con 0,500 kg de cerezas ácidas y repartir 0,500 kg de crumble uniformemente.
- Cocer a 190 °C durante 40 – 45 minutos.