



## Cake vegano sem glúten de maçã e canela com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e DREIDOPPEL

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

### Massa

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,500 kg
Óleo vegetal	0,450 kg
PASTA MAÇÃ	0,070 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Água	0,675 kg
<b>Total</b>	<b>2,700 kg</b>

Maçã em fatias	1,000 kg
----------------	----------

### Crumble

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,625 kg
Amido de milho	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 maçã em fatias e repartir 0,500 kg de crumble uniformemente.
- Cozer a 190 °C durante 40 – 45 minutos.

