



## Cake vegano sin gluten con cerezas con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

### Masa

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,500 kg
Aceite vegetal	0,450 kg
Agua	0,675 kg
Total	2,625 kg

Cerezas ácidas	1,000 kg
----------------	----------

### Crumble

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,625 kg
Almidón de maíz	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.

