



Cake vegano sin gluten de manzana y canela

con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

| | |
|------------------------------|-----------------|
| VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE | 1,500 kg |
| Aceite vegetal | 0,450 kg |
| PASTA MANZANA | 0,070 kg |
| AROMA CANELA | 0,005 kg |
| Agua | 0,675 kg |
| Total | 2,700 kg |

| | |
|-------------------|----------|
| Manzana fileteada | 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 manzana fileteada y repartir 0,500 kg de crumble uniformemente.
- Cocer a 190 °C durante 40 – 45 minutos.

