

Crumble de piña colada

con MELLA COOKIE y PASTA LECHE DE COCO

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

MELLA COOKIE	2,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,800 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,200 kg
Coco rallado	0,300 kg
Total	3,300 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.
- Repartir aprox. 1,000 kg de crumble de coco en cada bandeja y presionar bien.
A continuación, repartir 0,700 kg de piña troceada (macerada en ron durante la noche) y espolvorear con 0,600 kg de crumble de coco.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con coco rallado.

