

# Crumble especiado con mango al estilo indio

## con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 70 piezas (7 cm de diámetro) o 2 bandejas de 60 x 20 cm

MELLA COOKIE	1,500 kg
Mantequilla (blanda)	0,900 kg
Copos de avena finos	0,750 kg
Azúcar	0,300 kg
AROMA CANELA	0,015 kg
PASTA JENGIBRE	0,090 kg
Pimentón picante	0,006 kg
<hr/> Total	<hr/> 3,561 kg

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

### Proceso de elaboración

Bandejas de 60 x 20 cm

- Repartir aprox. 0,900 kg de crumble especiado en cada bandeja y presionar bien. A continuación, repartir uniformemente 0,750 kg de mango congelado troceado y espolvorear con 0,850 kg de crumble especiado.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear ligeramente con azúcar de canela.

Moldes de 7 cm de diámetro

- Espolvorear 0,025 kg de crumble especiado en cada molde. A continuación, repartir 0,025 kg de mango congelado troceado y cubrir con 0,025 kg de crumble especiado.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear ligeramente con azúcar de canela.

