

Drunk-cake

con MELLA CAKE y CRAFT-MALZ

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

MELLA CAKE	0,600 kg
CRAFT-MALZ	0,100 kg
Huevo	0,260 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Cerveza negra	0,280 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,120 kg
Total	1,560 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la cerveza y las avellanas tostadas) en batidora con varillas durante 5 minutos. A continuación, añadir las avellanas tostadas troceadas y mezclar.
- Repartir la masa en una bandeja de 60 x 10 cm o en un molde redondo de 28 cm de diámetro.
- Cocer a 170 °C durante 40 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, calar el cake con almíbar de cerveza y decorar con azúcar de flor de coco y avellanas enteras.

