

Galletas de espelta al estilo holandés con MELLA ESPELTA CAKE

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Carbonato de amonio	0,015 kg
Agua (aprox.)	0,465 kg
Total	1,480 kg

Topping

Semillas de girasol, copos de espelta, drops de chocolate, pasas

Proceso de elaboración

- Disolver el carbonato de amonio con el agua. Añadir MELLA ESPELTA CAKE y mezclar con una espátula plana. Dejar reposar 10 minutos y, a continuación, mezclar brevemente.
- Dividir piezas con un porcionador de helados o una cuchara y colocarlas en bandejas enharinadas.
- Decorar al gusto y cocer a aprox. 245 °C durante 6 – 7 minutos.

