

## Hoopies com cenoura e laranja com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

|                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| MELLA ESPELTA CAKE                | 2,000 kg        |
| Manteiga (mole)                   | 0,700 kg        |
| ORAPERL                           | 0,010 kg        |
| Água                              | 0,800 kg        |
| Cenoura ralada                    | 0,320 kg        |
| <u>Avelãs torradas em pedaços</u> | <u>0,320 kg</u> |
| Total                             | 4,150 kg        |

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto a cenoura ralada e as avelãs torradas em pedaços) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar a cenoura e as avelãs e misturar.
- Dosear aprox. 0,085 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 30 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Cobrir com cobertura aromatizada com PASTA LARANJA e decorar a gosto.

