

# Hoopies con pistachos

## con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Aceite vegetal	0,800 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,100 kg
Agua	0,800 kg
<u>Pistachos troceados</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	3,900 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los pistachos troceados) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los pistachos y mezclar.
- Dosificar aprox. 0,080 kg de masa por aro.
- Cocer a 190 °C durante unos 30 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO, espolvorear con pistachos troceados y decorar MINI NUBES.

