

Hoopies con zanahoria y naranja con MELLA ESPELTA CAKE y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,700 kg
ORAPERL	0,010 kg
Agua	0,800 kg
Zanahoria rallada	0,320 kg
<u>Avellanas tostadas troceadas</u>	<u>0,320 kg</u>
Total	4,150 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la zanahoria rallada y las avellanas tostadas troceadas) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir la zanahoria y las avellanas y mezclar.
- Dosificar aprox. 0,085 kg de masa por aro.
- Cocer a 190 °C durante unos 30 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Cubrir con glasa aromatizada con PASTA NARANJA y decorar al gusto.

