



Mini cake vegano sin gluten con zanahoria y avellanas con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y PASTA VAINILLA MORONY

Masa

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,160 kg
Canela	0,008 kg
Agua	0,400 kg
<u>Zanahoria rallada</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	2,268 kg

Crema de vainilla

Margarina crema vegana	0,500 kg
Azúcar en polvo	0,400 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,010 kg
<u>Agua</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	1,060 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la zanahoria rallada) en batidora con pala durante 3 – 4 minutos. Añadir la zanahoria al final de la mezcla.
- Dosificar la masa en moldes del tamaño deseado, previamente untados con margarina crema vegana fundida y almendras fileteadas.
- Cocer a 190 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Decorar con la crema de vainilla y zanahoria rallada.

