

Mini plum cake com cenoura, amendoins e laranja

com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 37 peças

MELLA MUFFIN	2,500 kg
Ovos	0,875 kg
Óleo vegetal	0,875 kg
PASTA LARANJA	0,100 kg
Água	0,525 kg
Cenoura ralada	0,500 kg
<u>Amendoins torrados em pedaços</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	5,625 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes à temperatura ambiente (exceto a cenoura ralada e os amendoins torrados em pedaços) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar a cenoura e os amendoins no final da mistura.
- Dosear aprox. 0,150 kg de massa em formas para plum cake.
- Cortar longitudinalmente com uma raspa plástica untada com óleo e cozer a 190 °C durante cerca de 30 minutos com o registo fechado. Abrir o registo decorridos 10 minutos desde o início da cozedura.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Pintar com cobertura de avelãs e raiar com SCHOKOLADINO.

