

Pão-de-ló de espelta com arandos vermelhos com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 8 formas quadradas de 11 x 11 x 11 cm

MELLA ESPELTA CAKE	1,750 kg
Óleo vegetal	0,700 kg
PASTA RUM DA JAMAICA	0,050 kg
Água	0,700 kg
<u>Arandos vermelhos</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	3,600 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os arandos vermelhos) na batedeira com a raquete em velocidade média durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar os arandos no final da mistura.
- Dosear 0,450 kg de massa nas formas.
- Fazer um corte em cruz na superfície com uma raspa plástica untada com óleo, cozer a 190 °C durante 45 – 50 minutos (a temperatura interna deve ser de 94 °C) e deixar arrefecer. Abrir o registo decorridos cerca de 15 minutos desde o início da cozedura.
- Pintar as laterais com SCHOKOLADINO e polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.

