

## Barrinhas de frutos secos e caramelo com MELLA COOKIE, MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

### Massa quebrada

MELLA COOKIE	0,400 kg
Ovos	0,040 kg
Manteiga	0,160 kg
<b>Total</b>	<b>0,600 kg</b>

- Misturar os ingredientes na 1ª velocidade durante 5 minutos.
- Laminar e estender num tabuleiro de 60 x 20 cm.

### Bolo

MELLA MUFFIN	0,125 kg
Ovo	0,060 kg
Óleo vegetal	0,040 kg
Água	0,028 kg
<b>Total</b>	<b>0,253 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Estender e alisar a massa sobre a massa quebrada num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 190 °C durante 12 minutos e deixar arrefecer.

### Variante 1 (barrinha esquerda)

BUTTERKARAMELL	0,600 kg
Sementes de girassol	0,250 kg
Sementes de abóbora	0,150 kg
Granulado de amêndoas	0,200 kg
Sal	0,001 kg
<b>Total</b>	<b>1,201 kg</b>

- Aquecer o BUTTERKARAMELL e misturar com o restante dos ingredientes.

### Variante 2 (barrinha central)

BUTTERKARAMELL	0,700 kg
Caju picado	0,220 kg
Nozes-pecãs picadas	0,300 kg
Chips de banana desidratada picados	0,200 kg
PASTA BANANA	0,040 kg
<b>Total</b>	<b>1,440 kg</b>

- Aquecer o BUTTERKARAMELL e misturar com o restante dos ingredientes.

**Variante 3 (barrinha direita)**

BUTTERKAMELL	0,600 kg
Amendoins salgados	0,450 kg
<b>BLACK COOKIE CRUNCH</b>	<b>0,150 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,200 kg</b>

- Aquecer o BUTTERKAMELL e misturar com o restante dos ingredientes.

**Processo de elaboração**

- Dosear a mistura de ingredientes da variante desejada por cima do bolo e a massa quebrada já arrefecida.
- Cozer a 190 °C durante 10 minutos com o registo aberto.
- Cortar as peças no tamanho desejado e decorar a gosto.

