

Cake de licor Irish Cream e chocolate com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 10 cm

Pão-de-ló de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,505 kg
Ovos	0,180 kg
Óleo vegetal	0,180 kg
PASTA IRISH CREAM	0,050 kg
Drops de chocolate branco	0,180 kg
Água	0,115 kg
Total	1,210 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 10 cm.
- Cozer a 170 °C durante cerca de 30 minutos.

