

Hoopies com pistácios

com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| MELLA ESPELTA CAKE | 2,000 kg |
| Óleo vegetal | 0,800 kg |
| PASTA PISTÁCIO POLPA 100 | 0,100 kg |
| Água | 0,800 kg |
| <u>Pistácios em pedaços</u> | <u>0,200 kg</u> |
| Total | 3,900 kg |

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os pistácios em pedaços) durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea. Seguidamente, adicionar os pistácios e misturar.
- Dosear aprox. 0,080 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 30 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO, polvilhar com pistácios em pedaços e decorar com MINI NUVENS.

