

Cake de espelta com REX ESPELTA ARTESANO e BIENETTA

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

Ovos	1,000 kg
Açúcar	0,900 kg
Mel	0,100 kg
REX ESPELTA ARTESANO	0,800 kg
MELLA TRIEB	0,030 kg
Óleo/Manteiga	0,600 kg
Total	3,430 kg

Decoração

BIENETTA	0,200 kg
Sementes de abóbora	0,150 kg
Flocos de aveia	0,050 kg
Total	0,400 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Bater os ovos, o açúcar e o mel até que a massa fique homogénea e branca. Seguidamente, adicionar REX ESPELTA ARTESANO e MELLA TRIEB. Incorporar a gordura e bater em velocidade média durante 5 minutos.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Cobrir uniformemente com a decoração e cozer a 180 °C durante 45 – 50 minutos.

