

Waffles veganos com cobertura de coco com VEGAN CAKE MIX

Massa

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Água	0,450 kg
Total	1,750 kg

Cobertura de coco

Açúcar em pó	0,500 kg
Coco ralado	0,300 kg
Água	0,050 kg
Total	0,850 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

Framboesa em pó

q.b.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade média durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Pulverizar SEPA-WAX 500 sobre a máquina de waffles quente e dosear a massa segundo o tamanho desejado.
- Cozer as peças a 220 °C até que adquiram um tom dourado e deixar arrefecer.
- Decorar com a cobertura de coco e polvilhar com framboesa em pó.

