

Barritas de cereza y amapola

con MELLA MUFFIN, MELLA AMAPOLA y LA VÉNUS

Masa de amapola

MELLA MUFFIN	0,325 kg
MELLA AMAPOLA	0,325 kg
Huevo	0,160 kg
Aceite vegetal	0,120 kg
Agua	0,215 kg
Total	1,145 kg

Masa de quark

Queso tipo quark	0,400 kg
Nata líquida	0,350 kg
Azúcar	0,100 kg
Huevo	0,150 kg
LA VÉNUS	0,075 kg
Total	1,075 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de las dos masas por separado en batidora con pala a velocidad media durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa de amapola en un molde rectangular de 60 x 20 cm.
- Esparcir por encima 1,000 kg de cerezas amarena.
- A continuación, extender y alisar la masa de quark y espolvorear con semillas de amapola.
- Cocer a 180 °C durante 45 minutos.



IREKS IBERICA, S.A.
 Parc Tecnològic del Vallès
 C/Argenters 4, Edificio 2
 Apartado de correos 251
 08290 Cerdanyola del Vallès
 ESPAÑA
 Tel.: +34 93 594 69 00
 Fax: +34 93 691 67 00
 info@ireks-iberica.com
 www.ireks-iberica.com