

Bica gallega

con MELLA-KUCHEN y MELLA TOP BISKUIT

Receta para 1 molde de 60 x 20 cm

Masa

MELLA-KUCHEN	0,750 kg
MELLA TOP BISKUIT	0,250 kg
Manteca de vaca	0,300 kg
Huevo	0,200 kg
Agua	0,350 kg
Total	1,850 kg

Decoración

Azúcar	0,500 kg
Canela molida	0,020 kg
Total	0,520 kg

- Mezclar los ingredientes con las manos.

Modo de empleo

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 20 cm.
- Cubrir uniformemente con el azúcar aromatizado con canela.
- Cocer a 180 °C durante 45 – 50 minutos.
- Cortar porciones del tamaño deseado.



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