

Cake de Naranja y manzana

2/

Formula:

Silky Cake.....	1000gm
Huevo.....	350gm.
Aceite.....	300gm
Agua.....	225gm
Cremita Naranja.....	150gm
Manzana fileteada.....	C/s

Proceso de elaboración:

Mezclar todos los productos en batidora con accesorio pala, batir durante 2 minutos en marcha lenta.

Proceso de montaje: llenar los moldes adecuado $\frac{3}{4}$ partes, sobre el producto y por medio de una manga escudillar unas tiras de crema de naranja, sobre la crema dispondremos la manzana filetes, horneando a 190°C, un tiempo aproximado de 45 minutos. Una vez cocida pintaremos con brillo. Los moldes aconsejables serían en redondos o rectangulares, tanto de un solo uso como desmoldables

Otras combinaciones, utilizar peras, melocotón, cerezas, Higos, Gajos de mandarina, o otras frutas tanto en fresco como en almíbar. La cocción dependerá de la humedad del producto que hayamos elegido.

