



HORNEA EN CASA



¿Quieres hacer cakes en casa? Prueba nuestro **preparado completo para elaborar cake** y hazlo tú mismo en casa.

Tan solo necesitas, el Cake mix Cacao o el Cake mix vainilla, aceite, huevos, agua.. y un poco de imaginación.

Disfrutarás de un cake extra tierno con una textura húmeda y fundente. Su gran versatilidad te permitirá elaborar desde pasteles de celebración, brownies, muffins, magdalenas, cocas y un sin fin de maravillas más.

Aquí te presentamos una nueva idea para disfrutar:



INGREDIENTES

MASA BROWNIE

Cake mix cacao	500 g
Huevos	200 g
Agua	100 g
Mantequilla	200 g
Nueces	100 g

TRUFA COCIDA

Nata para montar	250 g
Chocolate negro	250 g

BROWNIE

MÉTODO

Fundir la mantequilla.

Poner todo junto en un bol y mezclar con las barillas manualmente hasta obtener una masa fina y homogénea. Agregar las nueces.

Disponer en un molde rectangular untado con mantequilla.

Hornear a 180°C durante 50 minutos.

Hervir la nata y agregar el chocolate.

Pasar el túrmix hasta homogeneizar.

Reservar en el frigorífico.

MONTAJE

Una vez sale del horno pondremos a enfriar el brownie al revés. Una vez frío ponemos la trufa cocida fundida por encima y nueces troceadas.

¡DISFRUTA!



HORNEA EN CASA



¿Quieres hacer cakes en casa? Prueba nuestro **preparado completo para elaborar cake** y hazlo tú mismo en casa.

Tan solo necesitas, el Cake mix Cacao o el Cake mix vainilla, aceite, huevos, agua.. y un poco de imaginación. Disfrutarás de un cake extra tierno con una textura húmeda y fundente. Su gran versatilidad te permitirá elaborar desde pasteles de celebración, brownies, muffins, magdalenas, cocas y un sin fin de maravillas más.

Aquí te presentamos una nueva idea para disfrutar:



INGREDIENTES (2 BASES)

MASA CAKE VAINILLA

Cake mix vainilla	500 g
Huevos	200 g
Agua	100 g
Aceite de girasol	200 g

MASA CAKE CACAO

Cake mix cacao	500 g
Huevos	200 g
Agua	100 g
Aceite de girasol	200 g

CAKE MARMOL

MÉTODO

Para cada masa, poner todo junto en un bol y mezclar con las barillas manualmente hasta obtener una masa fina y homogénea.

Disponer en un molde rectangular.

MONTAJE

Con cada tipo de masa en un bol distinto, con la ayuda de una cuchara iremos poniendo una cucharada de cada masa en el molde, intercalando los colores.
Hornear a 180°C durante 30 minutos aproximadamente.

¡DISFRUTA!



HORNEA EN CASA



¿Quieres hacer cakes en casa? Prueba nuestro **preparado completo para elaborar cake** y hazlo tú mismo en casa.

Tan solo necesitas, el Cake mix Cacao o el Cake mix vainilla, aceite, huevos, agua.. y un poco de imaginación. Disfrutarás de un cake extra tierno con una textura húmeda y fundente. Su gran versatilidad te permitirá elaborar desde pasteles de celebración, brownies, muffins, magdalenas, cocas y un sin fin de maravillas más.

Aquí te presentamos una nueva idea para disfrutar:



INGREDIENTES

MASA CAKE

Cake mix vainilla	500 g
Huevos	200 g
Agua	100 g
Aceite de girasol	200 g

CREMA PASTELERA

Leche entera	500 g
Azúcar	100 g
Yemas de huevo	4 uds.
Almidón de maíz	50 g
Aromas	(piel de limón, canela, anís... a escoger)

GELATINA DE MANZANA

Zumo de manzana	200 g
Agua	100 g
Azúcar	150 g
Hojas de gelatina	3 u.

COCA DE MANZANA Y CREMA

MÉTODO

Poner todo junto en un bol y mezclar con las barillas manualmente hasta obtener una masa fina y homogénea.

Disponer en un molde rectangular untado con mantequilla.

Disolver el almidón de maíz con un poco de leche. Añadir las yemas y el azúcar.

Hervir la leche con los aromas.

Una vez hierva, añadir las yemas con el azúcar y el almidón de maíz.

Volver a cocer hasta que empiece a hervir.

Dejar enfriar.

Poner las hojas de gelatina a remojo con agua fría.

Calentar el zumo el agua y el azúcar a 80°C.

Mezclar las hojas de gelatina y reservar.

MONTAJE

Una vez tenemos el molde untado de mantequilla, ponemos la masa de cake, una capa fina de crema pastelera y los gajos de manzana y antes de hornear hacemos una mezcla de azúcar con una pizca de canela y lo ponemos encima. Horneamos a 180°C durante 45 minutos. Una vez frío engatinamos.

¡DISFRUTA!



HORNEA EN CASA



¿Quieres hacer cakes en casa? Prueba nuestro **preparado completo para elaborar cake** y hazlo tú mismo en casa.

Tan solo necesitas, el Cake Mix Cacao o el Cake Mix vainilla, aceite, huevos, agua.. y un poco de imaginación.

Disfrutarás de un cake extra tierno con una textura húmeda y fundente. Su gran versatilidad te permitirá elaborar desde pasteles de celebración, brownies, muffins, magdalenas, cocas y un sin fin de maravillas más.

Aquí te presentamos una nueva idea para disfrutar:



INGREDIENTES (9 UNIDADES)

Cake Mix Vainilla	500 g
Huevos	200 g
Agua	100 g
Aceite de girasol	200 g
Pepitas de chocolate	100 g

MUFFIN PEPITAS CHOCOLATE

MÉTODO

Poner todo junto en un bol y mezclar con las barillas manualmente hasta obtener una masa fina y homogénea.

Poner en moldes de muffin 50 g de masa.

MONTAJE

Antes de hornear poner alguna pepita de chocolate por encima la masa de cake. Hornear a 190°C Durante 20 minutos, aproximadamente. Siempre para saber si están cocidas nuestras elaboraciones nos ayudaremos de un pincho (si lo pinchamos y está limpio) o si aún le queda (al pinchar nos sale manchado el pincho).

¡DISFRUTA!



HORNEA EN CASA



¿Quieres hacer cakes en casa? Prueba nuestro **preparado completo para elaborar cake** y hazlo tú mismo en casa.

Tan solo necesitas, el Cake mix Cacao o el Cake mix vainilla, aceite, huevos, agua.. y un poco de imaginación. Disfrutarás de un cake extra tierno con una textura húmeda y fundente. Su gran versatilidad te permitirá elaborar desde pasteles de celebración, brownies, muffins, magdalenas, cocas y un sin fin de maravillas más.

Aquí te presentamos una nueva idea para disfrutar:



INGREDIENTES (2 BASES)

MASA CAKE

Cake mix cacao	500 g
Huevos	200 g
Agua	100 g
Aceite de girasol	200 g

TRUFA COCIDA

Nata para montar	250 g
Chocolate negro	250 g

TARTA DE CHOCO CON CAMELOS

MÉTODO

Poner todo junto en un bol y mezclar con las barillas manualmente hasta obtener una masa fina y homogénea.

Disponer en un molde redondo de 20 cm de diámetro untado con mantequilla.

Hornear a 180°C durante 30 minutos.

Hervir la nata y agregar el chocolate.

Pasar el túrmix hasta homogeneizar.

Reservar en el frigorífico.

MONTAJE

Una vez tenemos las bases frías agregar una fina capa de trufa cocida encima de una de ellas. Poner la otra encima y alisar con la trufa cocida. Reservar en nevera hasta que coja consistencia. Calentamos la trufa cocida a 50°C y bañamos la tarta. De decoración le ponemos caramelos por encima.

¡DISFRUTA!