

# URKORN

*Carrot Cake*

## Masa

1.500 kg	Urkorn Cake
0.700 kg	Agua
0.500 kg	Aceite
0.300 kg	Crema de avellana
0.750 kg	Zanahorias ralladas
0.005 kg	Canela
0.005 kg	Aroma a vainilla
3.760 kg	Masa

## Proceso

Tiempo de mezcla:	1 – 2 minutos a velocidad media
Temperatura de cocción:	170 –160 °C
Tiro de horno:	Cerrado
Tiempo de cocción:	45 – 50 minutos

## Preparación

Batir todos los ingredientes excepto las zanahorias ralladas durante 1 – 2 minutos a velocidad media hasta obtener un masa homogénea. Añadir las zanahorias ralladas al final. Dividir la masa en en moldes engrasados y forrados con semillas de sésamo. Espolvorear semillas de sésamo en la superficie también. Hornear a fuego medio, con tiro cerrado.

La masa también se puede verter en un molde de 60 x 40 cm para hacer un cake al corte.