

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | Procedimiento Bizcocho |
| Tegral Satin Cream Cake Capuccino | 1000 | G | * Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. * Incorporar Tegral Satin Cream Cake Capucino. * Mezclar por dos minutos hasta obtener una preparación homogénea. * Aplicar 450 gr de batido en moldes circulares. * Con la ayuda de una manga colocar Dulce de Leche Puratos en forma de enrejado sobre la masa. * Hornear a 170°C por lapso de 25 minutos. |
| Aceite | 200 | G |
| Agua | 250 | G |
| Huevos | 350 | G |
| Dulce de Leche Puratos | 800 | G |
|  |  |  |
|  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 4 piezas de 650 g.