

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | | Procedimiento |
| Satin Cream Cake Vainilla | 500 | g |  |  | * Para la masa de dulce de leche: Mezclar los huevos con el aceite y el agua. * Incorporar Satin Cream Cake Vainilla y mezclar hasta obtener una preparación homogénea. * Incorporar el dulce de leche Puratos y mezclar hasta incorporar. Reservar. * Para la masa de chocolate: Mezclar los huevos con el aceite y el agua. * Incorporar Satin Cream Cake Chocolate y mezclar hasta obtener una preparación homogénea * Rociar el molde con desmoldante. * Rellenar el molde intercalando la masa de dulce de leche con la de chocolate, hasta la mitad del molde. * Colocar un corazón de Supercrem avellanas sobre la superficie de la mezcla y cubrir con el resto de las mezclas de chocolate y dulce de leche hasta completar tres cuartas partes del molde. * Llevar a horno medio (170-180°C) durante 50 minutos. * Dejar reposar 10 minutos y desmoldar. |
| Huevos | 3 | u |  |  |
| Aceite | 125 | g |  |  |
| Agua | 125 | g |  |  |
| Dulce de Leche Puratos | 250 | G |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Satin Cream Cake Chocolate | 500 | g |  |  |
| Huevos | 3 | u |  |  |
| Aceite | 125 | g |  |  |
| Agua | 125 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Carat Supercrem Avellanas | 500 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 3 piezas de 850 g.