

Composición

Bizcocho



Receta

Tegral Satin Cake Chocolate	1000	G
Huevos	350	G
Aceite	200	G
Agua	250	G
Carat Filocrem	400	G

Método

Mezclar el **Tegral Satin Cake Chocolate**, huevos, agua, aceite por lapso de 3 minutos hasta lograr homogeneidad en el batido.
Disponer en moldes de papel n° 20 circulares 500 g de la preparación.
Decorar sobre la superficie con **Filocrem** en forma de enrejado.
Llevar a horno a 180°C por 35 minutos aproximadamente.
Aplicar **Brillo Multiusos** en caliente sobre el cake.

Rendimiento aproximado

4 unidades de 500 gr.