

Barra arándanos granola



Nacida para acompañar los momentos en movimiento, esta barra combina la suavidad de un cake de vainilla con el sabor frutal e intenso del arándano y el toque crujiente de la granola.

Cada bocado equilibra indulgencia, frescura y textura, creando una experiencia práctica, deliciosa y reconfortante para disfrutar en cualquier momento del día.

CAKE:

Ingredientes:	G
Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000
Agua fría	250
Huevo frío	350
Aceite	300
Impulsor	30
Fruitfil Arandanos	Al gusto

MÉTODO:

Colocar todos los ingredientes en el tazón y, con la paleta, batirlos juntos durante 5 minutos.

Colocar **Fruitfil Arándanos** en una manga pastelera y decorar la superficie como se ilustra en la foto.

Colocar en bandeja y hornear.
Horno: 170 °C durante 20 a 24 min aprox.

CRUMBLE:

Ingredientes:	G
Tegral Satin Cream Cake Vainilla	400
Harina pastelera	200
Mimetic 32	200
Granola	50

MÉTODO:

Con la ayuda de un tazón, mezclar todos los ingredientes hasta formar miga.

Congelar antes de rematar sobre el pastel.

Impulsor
Mimetic 32

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía
410.56
kcal

Energía KJ
1714.49 kJ

Grasas / Grasas Saturadas
22.24 g / 6.81 g

Carbs / Azúcares
45.45 g / 22.05 g

Proteínas
4.73 g

Fibra
0.87
g

Sal
0.99
g

Sodio
396.01
mg

Tegral Satin Creme Cake

Tegral Satin Creme Cake