DOLCE ALLO YOGURT

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAKE ALLO YOGURT

INGREDIENTI

TOP CAKE	g 1.000
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 400
OLIO DI SEMI	g 400-450
YOGURT BIANCO OD ALLA FRUTTA	g 400

PREPARAZIONE

Miscelare TOP CAKE, uova ed olio con foglia in planetaria per 4-5 minuti a bassa velocità avendo cura di non fare montare la pasta.

Incorporare delicatamente a fine montata lo yogurt.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la massa montata negli appositi stampi imburrati ed infarinati.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per 45-50 minuti.

Lasciare raffreddare e decorare con BIANCANEVE PLUS.