# TRANCI RUSTICI ALLO YOGURT

**TORTA DA FORNO**

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**

## IMPASTO ALLO YOGURT

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| YOG'IN | g 1.000 |
| ACQUA | g 500 |
| OLIO DI SEMI | g 400 |

### PREPARAZIONE

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare con la foglia per 6-7 minuti a media velocità.

## FARCITURA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| FRUTTA SCIROPPATA | Q.B. |

## RICETTA CRUMBLE

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| TOP FROLLA | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - A CUBETTI | g 400 |
| UOVA | g 50 |
| FARINA "DEBOLE" | g 200 |

### PREPARAZIONE

Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria con gancio o foglia.

Sbriciolare il composto, così ottenuto, su una teglia con carta forno e porlo in frigo per 30 min.

## DECORAZIONE

### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

### COMPOSIZIONE FINALE

Stendere in una teglia imburrata ed infarinata uno strato di 1 centimetro di impasto allo yogurt.

Disporre uniformemente la frutta sciroppata.

Prendere il crumble e distribuirlo omogeneamente su tutta la teglia, in modo da ricoprire interamente la superficie del dolce.

Cuocere a 180-200°C per 40-45 minuti.

Dopo raffreddamento tagliare in tranci e decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nell'impasto allo yogurt è possibile sostituire interamente l'olio di semi con burro o margarina (fusi a bassa temperatura), riducendo l'acqua in ricetta a g 430.