



TORTA ALLO YOGURT CON FRUTTA SCIROPATA

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 6-7minuti a media velocità.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

FRUTTA SCIROPATA	Q.B.
MIRAGEL	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere l'impasto allo yogurt in una tortiera imburrata ed infarinata.

Si consiglia: - g 400-450 per uno stampo di cm 20 di diametro.

- g 3000-3400 per una teglia cm 60x40.

Decorare la superficie con la frutta sciroppata ben sgocciolata.

Cuocere a 180-200°C per 40-45 minuti.

Dopo raffreddamento lucidare con MIRAGEL.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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