

TORTA ALLO YOGURT CON FRUTTA SCIROPPATA

IMPASTO ALLO YOGURT

INGREDIENTI

YOG'IN

acqua olio di semi

PREPARAZIONE

1.000g Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare con la foglia per 6-500g 7minuti a media velocità.

400g

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.