



## DOLCE ALLO YOGURT

### MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAKE ALLO YOGURT

#### INGREDIENTI

TOP CAKE  
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE  
OLIO DI SEMI  
YOGURT BIANCO OD ALLA FRUTTA

g 1.000  
g 400  
g 400-450  
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.