



ZUCCOTTINI ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO O PEPITE DI CIOCCOLATO

TORTINI SOFFICI MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO ZUCCOTTI

INGREDIENTI

| | |
|---------------------|--------|
| YOG'IN | g 1000 |
| ACQUA - T° AMBIENTE | 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

| | |
|----------------------|------|
| PEPITA FONDENTE 1100 | Q.B. |
| FRUTTI DI BOSCO | Q.B. |

DECORAZIONE

INGREDIENTI

| | |
|-----------------|------|
| BIANCANEVE PLUS | Q.B. |
|-----------------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

Aggiungere al composto ottenuto i frutti di bosco o le PEPITE FONDENTI 1100.

Una volta completato l'impasto, depositarlo in stampini monodose a forma di mezza sfera, ben oliati ed infarinati (circa g 100 di pasta per stampo).

Cuocere in forno statico a 180-200°C per circa 30 minuti.

Far raffreddare e successivamente rimuovere dagli stampi.

Decorare con una leggera spolverata di BIANCANEVE PLUS.

AVVERTENZE:

-Riempire lo stampo per 2/3, un'eccessiva quantità di prodotto nello stampo ne provocherà la fuoriuscita in cottura.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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