



## 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 SCIROPATA	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.