



# TRANCI ALLO YOGURT CON PESCHE SCIROPATE

## 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

PESCHE SCIROPATE	Q.B.
------------------	------

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

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

## COMPOSIZIONE FINALE

Stendere in una teglia imburrata ed infarinata uno strato di circa 1 cm di impasto allo yogurt e successivamente disporvi, uniformemente, le pesche sciroppate affettate.

Ricoprire con un ulteriore strato di impasto allo yogurt, sempre dello spessore di 1 cm.

Cuocere a 180-200°C per 40-45 minuti e dopo raffreddamento tagliare in tranci.

Decorare con una spolverata di BIANCANEVE PLUS.

## 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.