



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.