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 quantita' di prodotto nello stampo ne provochera' 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.