



## DOLCE ALLO YOGURT

### MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## CAKE ALLO YOGURT

### INGREDIENTI

TOP CAKE

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

OLIO DI SEMI

YOGURT BIANCO OD ALLA FRUTTA

g 1.000

g 400

g 400-450

g 400

### PREPARAZIONE

Miscelare TOP CAKE, uova ed olio con foglia in planetaria per 4-5 minuti a bassa velocità avendo cura di non fare montare la pasta.

Incorporare delicatamente a fine montata lo yogurt.

## DECORAZIONE

### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la massa montata negli appositi stampi imburrati ed infarinati.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per 45-50 minuti.

Lasciare raffreddare e decorare con BIANCANEVE PLUS.