

YOGOFINE - Strudel di mele

Base allo yogurt

YOGOFINE	1.000 g
Acqua	250 g
Uova	150 g
Burro	200 g
Totale Base allo yogurt	1.600 g

Farcitura

DELIFRUIT XTRA MELA 10/10	1.000 g
DELIFRUIT DAILY UVETTA AL RHUM	200 g
Pinoli	100 g
Yogurt naturale	150 g
Totale Farcitura	1.450 g

Lavorazione:

Impasto allo yogurt:

impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Far riposare 30 min. quindi stendere con lo spessore desiderato.

Farcitura alle mele: impastare tutti gli ingredienti.

Formare gli Strudel e spennellarli con burro fuso e cannella.

Cottura: 200°C per 20 min. ca. Rotor 180°.

Appena cotti, spennellarli con burro fuso.

Lasciar raffreddare e spolverare con zucchero a velo.

N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta.

Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com