

JOGOSOFT - Mini dolce Pasqua allo yogurt

JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di Semi	400 g
Totale	1.900 g

Aggiungere:

Candito arancio	200 g
Totale Aggiungere:	200 g

Lavorazione:

Mescolare gli ingredienti a forte velocità con spatola per 3 minuti. Aggiungervi mescolando lentamente arancio candito.

In alternativa è possibile utilizzare gocce di cioccolato, marroni canditi o frutta candita a piacere.

Colare 150 g di impasto in stampo colombina 15 x 10 cm, decorare con mandorle affettate e cospargere con zucchero in granella.

Cospargere con abbondante zucchero a velo.

Cottura: 180°C per 25-30 minuti circa. Rotor 160°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com