

JOGOSOFT - Tortino ripieno

Base allo yogurt

JOGOSOFT	1.000 g
Burro	350 g
Uova	150 g
Totale Base allo yogurt	1.500 g

Crema alla ricotta

Ricotta	250 g
Totale Crema alla ricotta	250 g

Lavorazione:

Base frolla allo yogurt: impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio, tipo frolla. Foderare degli stampi in silicone, dimensione e forma a piacere.

A parte, preparare la crema alla ricotta; passare la ricotta al setaccio per eliminare eventuali grumi, quindi aggiungere a piacere uvetta, amarene o altri ingredienti.

Riempire gli stampi con questa crema e chiudere il fondo delle tortine con altro impasto.

Cottura: 170°C per 20 minuti. Rotor 150°.

Quando freddi, togliere dagli stampi e decorare a piacere con POLVERE DI NEVE EXTRA.

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