



YOGURT CHEESECAKE

KOMPLET Gourmet Cheesecake	750 g
Yogurt naturale	1.000 g
Olio di semi	120 g
Uova	375 g
Acqua	650 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per 3 minuti circa.

In anello di acciaio altezza 5 cm con alla base un disco di frolla precotto altezza 4 mm (6 minuti a 200 °C), colare l'impasto ottenuto fino ai $\frac{3}{4}$ dello stesso.

Cottura: 190 °C per 60 min. ca. Rotor 160°

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

