

CIAMBELLA YOGURT E PISTACCHIO



Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Per 1 ciambella

Versare il contenuto della confezione di preparato per Torta allo Yogurt nella planetaria con le uova, lo yogurt, la Pasta di pistacchio e l'olio. Lavorare con la frusta alla massima velocità per 5 minuti. Versare in uno stampo per ciambella, precedentemente imburato con lo Staccante spray. Cuocere la ciambella in forno caldo statico a 160°C per 30-35 minuti. Lasciar raffreddare su una grata e servire spolverizzando con zucchero a velo.

Menù Ingredients

1 confezione Preparato in polvere per torta allo yogurt - PY0
50 g Pasta di pistacchio pura - L30
q.b. Staccante spray - Q10

Ingredients

50 g Zucchero a velo
100 ml Olio di semi
4 Uova
50 g Yogurt bianco