CIAMBELLA YOGURT E PISTACCHIO



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

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 imburrato 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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)