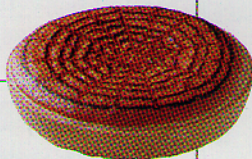


torta la deliziosa

ricetta

Yogosoft	1.000 gr.
Olio di Semi/ burro/ margarina sciolti	400 gr.
Acqua	400 gr.
Uova	100 gr.



modalità d'impiego

Mescolare **yogosoft**, materia grassa, acqua e uova a forte velocità con spatola per 3 minuti. In tortiera foderata di frolla con strato di **delifruit ciliegia** al suo interno, colare l'impasto all'altezza di cm 1,5. Decorare a piacere.

cottura

170-180° C per 40 minuti circa.

ricetta base

Yogosoft	1.000 gr.
Acqua	500 gr.
Olio di Semi	400 gr.

modalità d'impiego

Mescolare **yogosoft**, acqua e olio a forte velocità con spatola per 3 minuti. Colare in stampo e guarnire a piacere (mele, pere, zucchero in granella, **delifruit** ai vari gusti, frutta secca, frutta sciroppata, crema pasticcera, cioccolato, uvetta,...).

cottura

170-180° C

A cerchio Ø 17 cm	gr. 400 per 40 minuti.
A stella	gr. 130 per 25 minuti.
A cuore	gr. 180 per 25 minuti.

torta in stampo

