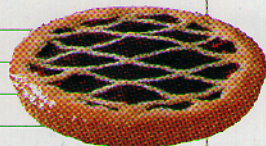


# crostata morbida

## ricetta

Yogosoft	1.000 gr.
Acqua	550 gr.
Olio di Semi	400 gr.
Cocco rapè	100 gr.



## modalità d'impiego

Mescolare **yogosoft**, acqua, olio e cocco rapè a forte velocità con spatola per 3 minuti. Colare in tortiera unta all'altezza di cm 1,5 e stendere uno strato uniforme di **delifruit** ai vari gusti e grigliare con sac a poche bocchetta fine. Spolverare abbondantemente con zucchero a velo prima di infornare; in alternativa gelatinare dopo la cottura.

## cottura

170-180° C per 35 minuti circa.

## ricetta

Yogosoft	1.100 gr.
Acqua	500 gr.
Olio di Semi	400 gr.
Kiddy scura	80 gr.



## modalità d'impiego

Mescolare **yogosoft**, acqua e olio a forte velocità con spatola per 3 minuti. Togliere metà dell'impasto e aggiungere alla restante metà la **kiddy scura** mescolando per un altro minuto. In stampo a ciambella unto stendere uno strato di impasto al cioccolato, formare un anello con **kiddy fruit limone** o **arancio** aiutandosi con sac a poche, coprire con l'impasto chiaro fino ai 3/4 dello stampo. Guarnire con zucchero in granella e spolverare con abbondante zucchero a velo.

## cottura

170 -180° C per 1 ora circa (ciambella da gr. 1.500).

# ciambella 3 gusti