

Soft

## TORTINO ALL'ALBICOCCA



## INGREDIENTI

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Yogosoft             | 1000 gr |
| Acqua                | 500 gr  |
| Olio di semi         | 200 gr  |
| Burro anidro liquido | 200 gr  |

## PROCEDIMENTO

Mescolare Yogosoft, acqua e olio e burro anidro a forte velocità con spatola per 3 minuti.  
 Colare negli appositi stampi.  
 Prima della cottura farcire e decorare con passata oro di albicocca unica Giuso.

## COTTURA

180°C per circa 18/20 minuti.  
 Una volta fredda gelatinare gelosa neutra Giuso.