Mini plumcake allo yogurt greco e crema al cioccolato

MEDIA | 40 MINUTI | 18 NUMERO

Ingredienti

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

- 400 g farina manitoba
- 1 bustina di Lievito di birra Mastro Fornaio *PANEANGELI*
- 75 g zucchero
- 2 cucchiaini di Estratto di Vaniglia in Bacca *PANEANGELI*
- 1 uovo
- 125 g yogurt greco
- 50 g olio di semi di girasole
- circa 100 - 125 ml latte tiepido (37-40°C)

PER FARCIRE E DECORARE

- 1 busta di Preparato per Crema al Cioccolato *PANEANGELI*
- 200 ml latte a temperatura ambiente
- 75 g Gocce di cioccolato *PANEANGELI*
- Zucchero al Velo spargitore *PANEANGELI*

Preparazione

1. Versa la farina setacciata in una terrina larga e mescola il Lievito di birra Mastro Fornaio.

2. Al centro del mucchio pratica una buca e versa zucchero, estratto, uovo, yogurt greco e olio. Amalgama il tutto con la forchetta, aggiungendo poco per volta il latte tiepido.

3. Lavora l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.

4. Dividi l'impasto in 3 parti, forma delle palline, ponile a lievitate su una teglia infarnata, coprendole con pellicola trasparente in luogo tiepido fino a quando il loro volume sarà raddoppiato (1 ora circa).

5. Prepara la crema al cioccolato con il latte come indicato sulla confezione.

6. Stendi 1 pallina di pasta ben lievitata, sul piano del tavolo infarinato, in una sfoglia rettangolare (45x15 cm circa).

7. Distribuisci sulla sfoglia stesa 1/3 della crema e cospargi 1/3 delle gocce di cioccolato.

8. Arrotola la pasta dal lato lungo, taglia il rotolo in 6 parti e disponile in stampini per mini plumcake (7,5x5 cm circa). Procedi nello stesso modo con l'impasto rimasto e poni a lievitare in luogo tiepido per 30 minuti.

9. Disponi i pirottini su 2 teglie e cuoci una teglia per volta per 14-16 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).

10. Decora a piacere i minipluncake intiepiditi con lo zucchero al velo spargitore.

11. Conserva miniplumcake pronti per il consumo in frigorifero e consumali entro 24 ore.

2019 ©*PANEANGELI*

cameo s.p.a. p.iva 00638480988