



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001870

Registrata in data 19 Dic 2017 alle ore 09:20

da GIUSEPPE DADDIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Merendina allo yogurt

Suona la campanella, inizia la scuola e per le mamme è giunto il momento di offrire una merenda che soddisfi, correttamente, il fabbisogno energetico dei loro bimbi. I piccoli necessitano di merendine sane e nutrienti, prive di grassi. E allora ecco uno snack da realizzare con lo yogurt, un alimento ricco di calcio e fosforo. La ricetta è buonissima, provare per credere!

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per 55 merendine da 35 g ognuna

325 g yogurt intero

500 g zucchero semolato

250 g uova intere

375 g farina debole

25 g lievito baking

125 ml olio di oliva

250 g albicocche fresche

75 g zucchero semolato

25 ml rhum

1 bacca di vaniglia

zucchero a velo per spolvero q.b.

Strumenti di cottura

Padella, forno.

Preparazione

Unite in planetaria tutti gli ingredienti in ordine senza montare. Poi fate saltare in padella le albicocche a pezzetti con il rhum (in alternativa potrete utilizzare un distillato di frutta) ed i restanti 75 g di zucchero e baccello di vaniglia spolpato. Mettete nello stampo di silicone la massa, posizionate al centro le albicocche spadellate e riempite totalmente lo stampo con la restante massa. Cuocete a 200° per 5-6 minuti. Sformate e guarnire con piccoli spicchi di albicocche al naturale.