

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Triangolini con yogurt e cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di farina 00
125 g di zucchero di canna
150 g di burro
100 g di cioccolato fondente
1 bustina di lievito per dolci
250 ml di yogurt
poco latte
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente.



2 Mettetelo in una ciotola insieme allo zucchero di canna.



3 Montare con le fruste elettriche ed aggiungete lo yogurt.



4 E mescolare per bene.



5 Aggiungete il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.



6 Mescolare e aggiungete a poco a poco la farina setacciata con il lievito.



7 Se l'impasto dovesse risultare troppo denso aggiungete poco latte.



8 Imburrate una tortiera quadrata da 24 cm di diametro per lato e versateci l'impasto.



9 Infornate a 180°C per 30 minuti.

Fate raffreddare, tagliare a triangolini, cospargete con zucchero a velo e servite.



- 10 Se volete potete versare l'impasto in stampini per muffin, in questo caso il tempo di cottura sarà inferiore.



Mini-pasticcini