

Panettone allo yogurt



Ingredienti:

3 uova

200 g zucchero

400 g yogurt

300 g farina 00

1 bustina lievito per i dolci

50 g burro fuso

1 pizzico di sale

gocce di cioccolato q.b.

Unite le uova intere con il sale e lo zucchero...



... e frullate finché diventano schiumose. Unite lo yogurt...



...amalgamate, poi la farina con il lievito.



Dopo aver amalgamato bene l'impasto unite il burro fuso raffreddato. Versate nella teglia imburrata ed infarinata. Aggiungete a piacere gocce di cioccolato e granella di zucchero. Poggiate la teglia nel kit forno.



Coprite il kit con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma medio-bassa per 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare completamente e decorate con zucchero a velo.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.