

DOLCE ALLO YOGURT CON LEMON CURD

glassa con semi di papavero



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- DOLCE ALLO YOGURT : - 1 vasetto di yogurt naturale - 375 g di farina - 125 ml d'olio di semi - 1 bustina di lievito vanigliato - 250 g di zucchero in polvere - 3 uova - 1 limone bio (succo e scorza) -
GLASSA : - 1 albume - 1 cucchiaino di succo di limone - 170 g di zucchero a velo - 80 g di semi di papavero - LEMON CURD (CREMA DI LIMONE) : - il succo di 3 limoni bio - 150 g di zucchero - 1 pizzico di sale - la scorza di 1 limone bio - 3 uova - 100 g di burro molle

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6).
2. Mettere nel contenitore di metallo tutti gli ingredienti del dolce allo yogurt e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Versare l'impasto in uno stampo per dolce imburrato di 20 cm di diametro.
3. Infornare per 30-35 minuti. Nel frattempo, preparare il lemon curd.
4. Sformare il dolce e attendere che si raffreddi. Quando è freddo, tagliarlo a metà nello spessore e spalmare generosamente il disco inferiore di lemon curd. Rimettere il cappello del dolce. Preparare la glassa*: mettere nel contenitore tutti gli ingredienti tranne i semi di papavero e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto 30/velocità 3 (senza scaldare). Versarlo sul dolce e cospargere di semi di papavero.

LEMON CURD

1. Mettere nel contenitore di metallo tutti gli ingredienti tranne il burro e avviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 3/95°C. Dopo 1 minuto, aggiungere attraverso l'apertura del coperchio il burro tagliato

a pezzetti. Attendere che i pezzi si sciolgano uno ad uno prima di aggiungerne altri. Lasciare raffreddare la crema in frigorifero per almeno 30 minuti.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016