

# DOLCE ALLO YOGURT, CIOCCOLATO E NOCCIOLE

glassa alla noce di cocco



---

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

---

**Ingredienti :** 6 persone

- DOLCE ALLO YOGURT: - 1 vasetto di yogurt naturale (125 g) - 225 g di zucchero in polvere - 250 g di farina - 3 uova - 100 g d'olio - 1 bustina di lievito vanigliato - GLACAGE : - 1 albume - 170 g di zucchero a velo (vedi la ricetta) - 80 g di noce di cocco grattugiata - 200 g di Nutella® (circa)

---

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

Cook Expert ■