



CAKES CON SOPRESA

Ingredienti:

- 50 g di farina di mais
- 250 g di farina 0
- 50 g di olio girasole
- 50 g di burro
- 2 uova
- 8 g di lievito istantaneo
- Un vasetto di yogurt magro
- 50 g di MyDietor Cuor di Stevia
- 2 cucchiai di cacao
- 50 g di frutti rossi secchi
- Scorza di una arancia grattugiata

Procedimento:

Montate il burro e la stevia, a mano in una ciotola o con un robot da cucina. Aggiungere le uova e lo yogurt, poi incorporate le farine, il lievito, la scorza d'arancia, l'olio e per ultimi i frutti rossi essiccati.

Prelevate 200 gr di impasto, disponetelo in uno stampo rivestito con carta forno e infornate a 180° per 15 minuti circa; lasciate raffreddare e poi ricavate delle forme a piacere con dei taglia biscotti.

Amalgamate il composto rimasto con il cacao, poi riempire fino a metà dei pirottini di carta o alluminio; posizionate al centro una delle formine preparate prima e ricoprite con il restante composto al cacao.

Infornate per 20/25 minuti a 180°.