

LO ZUCCOTTO

Di Viola Serjanj

INGREDIENTI :

- 3 uova
- 150 g di farina
- 100 g di zucchero
- una tazza piccola con olio di oliva
- 3 cucchiaini di yogurt magro
- mezza bustina di lievito
- pesche sciropate
- 500 g di panna
- Colorante (non obbligatorio)



PROCEDIMENTO

Mettere le uova e montare per 5 m , poi mettere lo zucchero, in seguito l'olio e lo yogurt poi mescolare per 2 m . Poi inserire la farina piano piano e mescolare, poi in fine mettere il lievito e dopo il colorante. Dopo mettere in forno a 200 gradi.

Dopo aver tirato fuori il pandispagna dal forno preparare la panna montata.

Poi quando il pandispagna si è raffreddato tagliarlo a fette fini e piccole.

Dopo prendere il pandispagna e bagnarlo con lo sciroppo di pesca .poi iniziare a mettere le fettine di pandispagna dentro una teglia, poi metterci la panna e sopra essa metterci le pesche sciroppate tagliate a piccoli pezzi , e poi l'ultimo strato di panna .



**Lo ZUCCOTTO è pronto
ALZA.. BATTI.. SCHIACCIA..
E MANGIA!!**

