

Ricetta Torta Allo Yogurt In Inglese

Eventually, you will totally discover a extra experience and achievement by spending more cash. yet when? complete you resign yourself to that you require to acquire those every needs as soon as having significantly cash? Why dont you try to get something basic in the beginning? Thats something that will guide you to understand even more with reference to the globe, experience, some places, next history, amusement, and a lot more?

It is your extremely own mature to achievement reviewing habit. along with guides you could enjoy now is **Ricetta Torta Allo Yogurt In Inglese** below.

Ricetta Torta Allo Yogurt In Inglese

2022-10-14

DOMINIK JORDYN

Ricette vegetariane per bambini Touring Editore

Cucina fortuna: I 3000 migliori ricette da A alla Z (Parte 2). Tutte le ricette con le istruzioni dettagliate.

Le ricette della maestra di cucina Newton Compton Editori

Cucina Estiva: 600 ricette estive per il periodo migliore dell'anno (Partito Cucina). Tutte le ricette con le istruzioni dettagliate.

Cucina fortuna Viceversa Media

I fiori e le erbe spontanee utilizzabili in cucina sono molti e basta fare una passeggiata in campagna per incontrarli. Questo libro ne raccoglie ricette, dolci e salate, oltre a schede delle piante utili alla loro identificazione. Introducendole nella nostra alimentazione contribuiremo ad integrarla con vitamine e minerali di origine naturale, grazie a ricette facili, dietetiche anche se gustose, ricche pure di profumi e colore. Scopriremo consistenze inaspettate e ci divertiremo in cucina tornando bambini. Emozioni a contatto con la natura, anche grazie alle immagini fotografiche che con amore e passione raccontano la vita di ogni singolo fiore.

Le migliori ricette senza lattosio Tecniche Nuove

The Dukan diet recipe book shows how you can eat well and still lose weight.

Ricette estive 100% vegetali Edizioni Erickson

Una raccolta delle 250 migliori ricette estive di cucina 100% vegetale di Vegolosi.it, perfetta per curiosi, vegetariani e vegani. Più di 500 pagine di ricette semplici, fresche e assolutamente gustose, ideali per trovare sempre nuove idee per affrontare il caldo e assaporare verdura e frutta tipica della stagione estiva: tutte fotografate e testate dalla redazione del magazine di cucina vegan più autorevole e visitato d'Italia!

200 ricette per non sentirsi in colpa Newton Compton Editori

Dagli antipasti ai dolci, piatti irresistibili per una cucina alternativa e saporita Lasagne, gelati, cheesecake e non solo: un mondo di sapori senza lattosio! Per chi è intollerante al lattosio può essere difficile fare slalom tra questo e quell'alimento, e ad alcuni cibi non si può fare altro che rinunciare. Ma al gusto e alla passione per la cucina non si dovrebbe rinunciare mai! Questo libro raccoglie le 200 migliori ricette che uniscono gusto e salute: deliziose come quelle originali a cui si ispirano, utilizzano alternative salutari e benefiche al lattosio. Niente latte, burro e formaggio, quindi, ma ingredienti naturali, da combinare seguendo istruzioni semplici e chiare per realizzare mousse, creme, pasticci di lasagne, budini, cheesecake e persino squisiti gelati. Per ogni ricetta, inoltre, è fornita una tabella dei nutrienti, utilissima per mantenere un'alimentazione equilibrata. Mai più rinunce! Jan Mainsi occupa di economia domestica e di catering. Ha insegnato in scuole di cucina e ha scritto innumerevoli ricettari, collaborando tra gli altri con «Canadian Living», «Recipes Only», «Family Confidante» e «Health Watch magazine». Vive a Toronto, Ontario.

Ricette per il corpo e l'anima. Ricette semplificate e briciole di saggezza per uomini e donne che lavorano Effata Editrice IT

Bavaresi, budini, creme, mousse, soufflé, torte classiche e al cioccolato, crostate e dessert con la frutta Vengono qui raccolte le mille ricette di dolci più gustose della gastronomia italiana e internazionale. Dai classici ciambelloni nostrani alle torte tipiche delle diverse tradizioni locali, torte semplici, alla frutta, torte di stagione e torte-gelato, dai dolci al cucchiaio ai più raffinati dessert della haute cuisine: insomma, ce n'è per tutti i gusti. Le ricette, tutte di facile consultazione, sono complete di dosi, ingredienti, tempi di preparazione, tempi di cottura e inediti abbinamenti, frutto della pluriennale esperienza dell'autrice, che garantiranno senz'altro ottimi risultati. Inoltre, poiché anche l'occhio vuole la sua parte, le ricette sono arricchite da preziosi suggerimenti per rendere i vostri dolci ancora più appetitosi, e non solo per il palato. Olga Tarentini Troiani americana di origine cecoslovacca, si è occupata per molti anni di pranzi diplomatici. Grande appassionata di cucina, con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, 365 modi per preparare dolci e torte con ricette facili e golose, scritto insieme al marito Luigi.

101 Ricette Naturali Youcanprint

Millefoglie, Saint Honorè, Torta di ciliege della Foresta Nera, Sbrisolona, Torta mimosa, Torta paradiso, Torta regina, Torta con spezie e caffè, Castagnaccio, Plumcake british style, Torta alle fragoline di bosco, Torta con noci e miele, Torta della nonna, Torta di grano saraceno, Torta di riso, Strudel di mele, Tarte tatin, Crema al cioccolato, Sachertorte, Torta di cioccolato al profumo d'arancia, Crostata di lamponi, Rotolo al limone, Torta al cocco, Pastiera napoletana... e tante altre ricette succulente in un eBook di 127 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

Le ricette dolci dell'ex pasticciere Youcanprint

Le ricette dolci dell'ex pasticciere è un regalo che l'ex pasticciere vuole fare a tutti i golosi italiani. Tantissime ricette di torte, biscotti e specialità dal mondo della pasticceria italiana. Se ti piacciono i dolci e hai un ipod o iphone questo è il libro che fa per te. In più, l'ex pasticciere sarà sempre a tua disposizione per supportarti nella preparazione di tutte le ricette: expasticcere@gmail.com Buon appetito!!!!

Le migliori ricette con lo yogurt Sofia Mancini

Provate il nuovo libro di ricette WW Free Style Delicious. Per anni, questi programmi di dieta supportati clinicamente hanno reso possibile una perdita di peso veloce ed efficace, mirando all'assorbimento di abitudini sane per una vita migliore. Non state ad ascoltarci, il vostro peso percepirà molto preso i benefici. Il programma The Weight Watchers' SmartPoints ha aiutato milioni di persone a perdere peso, a stare bene e sentirsi sani! Facendo proprie le ultime novità del campo della scienza nutrizionale, Weight Watchers ha sviluppato questo nuovo progetto: gli SmartPoints. Fate sì che questo diventi l'anno per perdere peso e per stare bene con l'aiuto di Weight Watchers! All'interno troverete Capitolo 1: Che cos'è la dieta Weight Watchers? Capitolo 2: La storia degli Smart Point Capitolo 3: Elenco dei valori degli SmartPoint Capitolo 4: Ricette Questo libro copre

l'argomento degli Smart Points e della dieta Weight Watchers e vi insegnerà a come ottenere un corpo sano e in forma, il tutto senza troppi sforzi. Garantiamo un risultato dopo 3 mesi, se seguirete la nostra super guida. In questo libro, troverete facili ricette per cucinare, che prenderanno in considerazione gli Smart Points di Weight Watchers. Segui il libro di cucina freestyle di Weight Watchers and sentirete subito la differenza! La vostra vita cambierà in meglio, il vostro peso diminuirà rapidamente in soli 10 giorni!

Rizzoli

Se hai sempre desiderato tonificare il tuo corpo, perdere peso in poco tempo senza seguire una dieta dannosa per la tua salute, allora ho qualcosa di importante da dirti... Vedi, quando si parla di "dieta", spesso le persone associano tale termine a un "sacrificio" troppo grande da sopportare, fallendo miseramente. Nulla di più falso! La dieta non è nient'altro che un regime alimentare (quasi uno stile di vita se vogliamo) che, se seguito correttamente, consente di raggiungere i propri obiettivi. Ma qual è la causa maggiore del fallimento nelle diete...? La risposta è... IL MODO IN CUI TI APPROCCI ALLA DIETA. Ti sembrerà strano ma è così! Per questo motivo ho deciso di mettere nero su bianco il mio inedito METODO, che ti prepara alla Dieta Chetogenica sia dal punto di vista "mentale", sia da quello "funzionale" che da quello "informativo-alimentare". Inoltre all'interno del Manuale avrai a disposizione svariate ricette chetogeniche suddivise per portata (colazione, spuntini e snacks, primi piatti, secondi piatti, contorni, piatti vegani, ecc.). Inoltre, in questo Libro troverai: · Il motivo per cui adottare una dieta iperproteica, con zero carboidrati, è una dieta sicura per la tua salute e che ti permette di eliminare grasso in eccesso. · Come impostare una Dieta Chetogenica se sei un totale principiante. Ti guiderò, passo-passo, dalla teoria alla pratica, fornendoti una lista di tutti i cibi consentiti e vietati. · I pro e contro della dieta chetogenica. · Sfatati alcuni falsi miti sulla Dieta Chetogenica nella sezione FAQ, come ad esempio: quanti chili si possono perdere seguendo una dieta chetogenica; per quanto tempo bisogna seguire la dieta chetogenica; se la dieta chetogenica può aumentare i livelli di colesterolo, ecc. Non importa quante volte sei caduto... l'importante è sapersi rialzare, e ti assicuro che questa volta è quella buona. E ricorda che... "Se qualcosa non ti piace, cambiala. Se non puoi cambiarla, cambia il tuo atteggiamento. Non lamentarti". (Maya Angelou) Ordina ORA la tua copia e preparati a indossare quel paio di jeans rimasto nell'armadio perché non ti andava!

Dolci in famiglia Sperling & Kupfer editori

Mangiare bene è un'arte. Quante volte avrai sentito dire questa frase? Spesso pronunciata da amici o conoscenti appassionati frequentatori di ristoranti ricercati ed amanti di vini pregiati e costosi? Cosa vuol dire, però, mangiare bene? Per tantissime persone significa fondamentalmente riempirsi la pancia con gusto di cibi elaborati, ricchi in ingredienti animali e condimenti pesanti...piatti che, di solito, si possono mangiare la domenica in qualche ristorante a conduzione familiare. Molti, invece, identificano il mangiar bene con il numero di calorie che si dovrebbero assumere ad ogni pasto, e passano le loro giornate a sperare di farsi bastare un'insalata scondita a pranzo e a sfondarsi di hamburger o cibi spazzatura nel weekend...con sommo calo di autostima nel rendersi conto, la domenica sera, di aver perso il controllo ancora una volta! (Di norma, queste persone sono anche quelle che credono che l'unica cosa su cui il cibo può avere influenza è sull'ingrassare o dimagrire, e che "la salute è un'altra cosa"! Cosa sia poi quella "cosa", ancora non ce l'hanno saputo spiegare!) Per altri, mangiare bene vuol dire poter gustare occasionalmente, magari nei giorni di festa o a qualche corso di cucina dedicato, piatti dagli ingredienti rustici, genuini e

biologici...alla ricerca di quel ritorno ad una cucina più salutare, etica e naturale a cui idealmente si auspica ma che, ahimè, nella vita quotidiana sembra tanto difficile da realizzare. Altri ancora, semplicemente, non si pongono il problema: basta che si mangi, no? Specialmente i giovanissimi. Ecco...questo libro parla proprio a tutte queste categorie di persone. Il segreto è che, rullo di tamburi, mangiare bene non ha quasi nulla a che fare con ciò che si pensa di solito.... In questo ebook trovi: L'AUTORE INTRODUZIONE VELOCE INTRODUZIONE 2 QUELLA DURA...PER VERI DURI DI SPIRITO...CHE NON TEMONO LE CRITICHE! Cosa vuol dire, però, mangiare bene? Quando si mangia si mangia, punto. Ecco alcuni esempi di cose che puoi facilmente fare Che fare allora? Trasformare i vizi in virtù, questo è il segreto... Questo è mangiar sano! CEREALI INTEGRALI: USI E COSTUMI (Ammolli e ricetta base) QUALI SONO I CEREALI INTEGRALI CHE PUOI UTILIZZARE? COME CUCINARE I CEREALI INTEGRALI E USUFRUIRE DI TUTTA LA LORO BONTÀ? I LEGUMI...COME CUCINARLI? QUALI SONO I LEGUMI CHE PUOI UTILIZZARE? Qui parlerò soprattutto dei legumi secchi. TABELLA AMMOLLI E TEMPI COTTURA LEGUMI COSA TI DEVI ASPETTARE DA QUESTO LIBRO? RICETTE A BASE DI CEREALI INTEGRALI INSALATA DI RISO PRIMAVERA RISO FREDDO ALLA PESCATORA RISO FREDDO ESTIVO RISO IN CREMA ESTATE AUTUNNO RISO ROSSO ALLE BATATE RISO SPEEDY ALLO ZENZERO RISOTTO AI FICHI E RADICCHIO RISO ZUCCA E OLIVE FARRO AL CURRY FAST-FARRO! INSALATA DI FARRO "DOLCE PRIMAVERA" TORRETTA DI FARRO E BIETOLE SU CREMA DI PASTINACA TORTINO DI ORZO AL TIMO ORZOTTO ESTIVO MIGLIO CON ZUCCHINE MIGLIO AL PROFUMO D'ORIGANO INSALATA DI GRANO SARACENO IN SALSA DI YOGURT GRANO SARACENO IN CREMA DI SEDANO RAPA INSALATA DI AVENA SEGALE AL CURRY RICETTE DI TORTE SALATE, SFORMATINI, POLPETTE, FOCACCE CROCCHETTE DI LENTICCHIE E QUINOA FOCACCIA SEMPLICE CON ZUCCA FRITTATINA DI BIETOLE AL FORNO FRITTELLE DI PISELLI FRITTELLINE DI BIETOLA E GRANO SARACENO FRITTELLINE DI MIGLIO E TARASSACO POLPETTE DI CECI 1 POLPETTE DI CECI 2, CON CICORIA TORTA SALATA CON BATATA TORTA SALATA DI CAVOLFIORE E PORRO TORTA SALATA JAPAN STYLE TORTA SALATA PRIMAVERILE AGLI ASPARAGI SFORMATINO AGLI ASPARAGI TORTINO DI MIGLIO RICETTE A BASE DI PASTA FARFALLE AGLI ASPARAGI E TRITO DI AROMATICHE FARFALLE SPEEDY FUSILLI ALLE LENTICCHIE GNOCCHI DI RISO CINESI HOME MADE LINGUINE D'INVERNO MACCHERONI AI CECI MACCHERONI AL PROFUMO DI TIMO MACCHERONI AI CANNELLINI PASTA ESTIVA DI AZUKI PENNE AI PORRI PENNE ALLE VERZE IN CREMA DI ZUCCA PENNE ALLE ZUCCHINE ESTIVE PENNE IN SUGO DI CICORIA PENNE INTEGRALI DI FARRO CON PISELLI E MANDORLE SPAGHETTI ALLA CARBONARA INVERNALE PENNE INTEGRALI DI FARRO IN CREMA DI ZUCCA SEDANINI IN CREMA DOLCE-AMARA SPAGHETTI ALLA CICORIA SPAGHETTI BENVENUTA PRIMAVERA SPAGHETTI INTEGRALI ALLO ZAFFERANO RICETTE A BASE DI LEGUMI BORLOTTI MORBIDI ALLA CURCUMA CANNELLINI AL TIMO FAGIOLI AZUKI AL LIMONE FAGIOLI NERI ALLA SANTOREGGIA FAGIOLI NERI IN UMIDO SPEZIATO LENTICCHIE IN UMIDO UMIDO DI CECI IN CREMA ALLA MENTA E LIMONE RICETTE DI ZUPPE CREMA DI LENTICCHIE MINESTRA DI VERZA MINESTRA SPEEDY VERSIONE 1 MINESTRA SPEEDY VERSIONE 2 ZUPPA DI FARRO E BORLOTTI FRESCHI ZUPPA DI GRANO SARACENO IN VERDE ZUPPA SEMPLICE CON PORRI ZUPPETTA DI FIOCCHI DI RISO RICETTE A BASE DIVERDURE CAVOLFIORE PASTELLATI CENA AL CAVOLO CON CIALDINE DI RISO CROSTONI DI PANE CON SALSA AGLI ASPARAGI PADELLATA DI FAGIOLINI SALSINA DI CAROTE D'ACCOMPAGNAMENTO SFORMATINO DI PATATE E VERDURE SPINACI VERACI RICETTE DI INSALATE INSALATA ARANCIONE INSALATA BENVENUTO INVERNO INSALATA RICCA D'ESTATE

INSALATA ROSSA INSALATA VELOCE INSALATINA AL PROFUMO D'AUTUNNO INSALATINA D'ACCOMPAGNAMENTO ALLO YOGURT RICETTE PER COLAZIONI CIACCI DI CASTAGNE 1: CIACCI CON RICOTTA...I TRADIZIONALI 2: CIACCI CON RICOTTA SFIZIOSI 3: CIACCI ALLE PESCHE E CIOCCOLATO CREMA BUDWIG CREMA DOLCE DI RISO: DIVERSE VARIANTI CREMINA DI RISO 1 CREMINA DI RISO 2 CREMINA DI RISO 3 CREMINA DI RISO 4 MELA IN TAZZA MUESLI IN CREMA DI CACAO PANCAKES 1: I PANCAKES SEMPLICI 2: PANCAKES CON LIEVITO MADRE PANE E MARMELLATA...UN CLASSICO RIVISITATO! Punto 1...Innanzitutto: il pane Punto 2: le marmellate... Punto 3: il burro 1: PANE E BURRO E MARMELLATA ARRICCHITI: 2: CON RICOTTA, modalità dolce 3: CON RICOTTA, modalità salata 4: CON CREMINA AL CIOCCOLATO. PORRIDGE PORRIDGE 1: IL TRADIZIONALE DI BASE! PORRIDGE 3: IL FREDDONE! YOGURT IN MILLE MODI! YOGURT 1, IL RICCO YOGURT 2: FRUIT YOGURT 3 YOGURT 4: VERSO L'AUTUNNO RICETTE DI TORTE BASE PER TORTE FARCITE CROSTATA CIOCCOLATA E PERE TORTA ALL'ORZO E NOCCIOLE TORTA MELE, MANDORLE E CEREALI TORTA MORBIDA ALLO YOGURT E COCCO TORTA RICCA CASTAGNE CACAO TORTA SPEZIATA ARANCIA E MANDORLE BISCOTTI INTEGRALI AL LIMONE BISCOTTI DI AVENA E NOCCIOLE RUSTICI BISCOTTI DI AVENA E NOCCIOLE BISCOTTI DI MAIS ALL'ARANCIA BISCOTTI ORZO E CACAO BISCOTTI ZCCM MUFFIN ZUCCACAO MUFFIN ALLO YOGURT MUFFINS CAROTINI MUFFIN CON BANANA E NOCCIOLE MUFFIN MERAVIGLIA! PALLINE DI CASTAGNE E RISO CON FONDUTA DI CIOCCOLATO PASTICCINI ALLA NOCCIOLA PASTICCINI AROMATIZZATI AL CARDAMOMO PASTICCINI DI ZUCCA PASTICCINI MANDORLE MELA CANNELLA RITIRA IL TUO OMAGGIO!

Le ricette della dieta Dukan Tecniche Nuove

135 ricette semplici e gustose per soddisfare tutti i palati Le migliori ricette per cucinare primi piatti veloci e prelibati Le migliori ricette per cucinare secondi piatti deliziosi e senza sprechi Le migliori ricette per cucinare dolci invitanti e gustosi divertendoti e sorprendendo i tuoi cari

I 3000 migliori ricette da A alla Z Ex pasticciere

Dalle taglioline al burro e brandy ai salatini di pasta sfoglia, dalla torta salata con rucola selvatica e robiola alla sua speciale pizza al taglio, Alessandra Spisni ha raccolto 150 nuove ricette facili e squisite, dedicate a chi non passa la giornata in cucina ma a tavola ama il cibo buono e sano.

600 ricette estive per il periodo migliore dell'anno (Partito Cucina)

Tecniche Nuove

Questa dieta rivoluzionaria è il risultato di anni di ricerche medico-scientifiche. La dottoressa Michelle Harvie e il professor Tony Howell, che lavorano al Genesis Breast Cancer Prevention Centre dell'università di Manchester, hanno studiato a lungo il regime alimentare perfetto per perdere peso facilmente e velocemente e mantenere nel tempo la linea conquistata. È semplice: basta controllare l'alimentazione per due giorni alla settimana e mangiare normalmente per gli altri cinque giorni. Seguendo questo regime alimentare si otterrà molto più di una semplice perdita di peso: la dieta dei 2 giorni, infatti, apporta anche sensazionali benefici anti-età e anti-cancro. Sarà dunque possibile essere snelli, in forma e in salute, senza fatica né sacrifici. Il libro viene inoltre in aiuto al lettore con dei comodi piani alimentari e una serie di deliziose ricette.

La cucina facile Edizioni Mondadori

Dagli antipasti ai primi piatti, dai contorni ai dolci, tutti i segreti per esaltare un ingrediente semplice e nutriente. Dopo il frumento, il riso è il cereale più diffuso e costituisce l'alimento principale per oltre metà della popolazione mondiale. Originario probabilmente dell'Indonesia, si diffuse più tardi in Cina, in India e in Asia Minore. Durante il Medioevo gli Arabi lo introdussero in Egitto, sulle coste africane, in Sicilia e in Spagna. Finché, nel XVIII secolo,

conquistò tutti i mercati del mondo, contribuendo a risolvere le gravi difficoltà alimentari della popolazione dell'epoca. Ottimo alimento energetico, di facile digeribilità, viene impiegato in cucina in moltissimi modi diversi, grazie alla sua versatilità. A seconda della varietà scelta, può essere utilizzato per la preparazione di antipasti, minestre, primi piatti asciutti e risotti, contorni a piatti di carne e pesce, e dolci. Alba Allottasommelier, scrive di enogastronomia su riviste specializzate. Autrice di diversi libri di cucina tradotti in varie lingue, è da anni impegnata nella scoperta e nella valorizzazione dei sapori perduti della cucina mediterranea, soprattutto attraverso il recupero della tradizione orale e della gastronomia popolare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, 1001 ricette da cucinare almeno una volta nella vita, 101 ricette da preparare al tuo bambino, La cucina siciliana, Il cucchiaino di cioccolato, 500 ricette di insalate e insalatone, 500 ricette senza grassi, 500 ricette con i legumi, 500 ricette di riso e risotti.

250 idee fresche, golose e sostenibili Babelcube Inc.

Già nel 600 a.C. i Maya macinavano i semi di cacao per produrne una bevanda: presso gli Aztechi, i semi della pianta venivano addirittura usati come moneta di scambio. In Europa l'uso del cacao si è affermato nel XVII secolo; oggi è diffuso in tutto il mondo e alimenta una fiorente industria. Il cioccolato trova innumerevoli impieghi in cucina; nelle cento ricette qui presentate troverete anche primi piatti e salse, ma soprattutto dolci: torte, pasticcini, biscotti... oltre, naturalmente, a varie versioni di cioccolato in tazza. Paola Balducchimodenese, è appassionata di cucina, ricercatrice di ricette inedite antiche e moderne e autrice di vari libri sull'argomento. Con la Newton Compton ha pubblicato Cucinare con la nutella®, La cucina di mare dell'Emilia Romagna, La cucina di mare delle Marche e Ricette per casalinghi disperati oltre a svariati volumetti de «La Compagnia del Buongustaio».

La dieta dei 2 giorni Newton Compton Editori

Se sei alle prese con zucchero e farina e hai voglia di creare qualcosa di bello e di buono, ma non hai mai seguito un corso di pasticceria e non puoi spendere soldi in utensili professionali, questo libro fa per te! Indice dei capitoli: frutta - coppe gelato - semifreddi e dolci al cucchiaino - torte e tortini - dolci tradizionali per le feste - panini dolci e focacce - pasticcini e merende - biscotti. Le ricette sono semplici, gli ingredienti sono di uso comune! Prova!!!

La cucina del monastero. Ricette di cucina naturale per ogni stagione Edizioni Riza

Ricette fitness energetiche e proteiche per un pasto pre - post allenamento o attività fisica.

Più di 100 ricette di pasticceria casalinga QUADO' EDITRICE SRL Classico o greco, magro, bianco e alla frutta, con la sua consistenza più cremosa o compatta, ma con il suo inconfondibile sapore acidulo: ognuna in redazione ha il suo yogurt preferito, che soprattutto d'estate diventa uno spuntino fresco e rigenerante. Così ci siamo dette: ma perché non valorizzarlo e utilizzarlo anche in ricette sfiziose? Scopritele insieme a noi! Lo yogurt ha preso rapidamente forma in cucina in versione dolce, diventando l'ingrediente protagonista di dolci da gustare durante tutta la giornata, dalla colazione alla merenda o come dessert di fine pasto. Perfetto in abbinamento alla frutta, sotto forma di frappè, semifreddi, smoothie o gelati (in particolare questi ultimi diventano un'impagabile scorta di freschezza a portata di freezer), lo yogurt rinfresca le farce di crostate e cheesecake allegre e colorate e regala un tocco in più alle torte morbide e gustose. Non solo: diventa anche l'ingrediente perfetto per rinnovare con brio le ricette più classiche, come il tiramisù o il dolce mattone. Cucchiaino dopo cucchiaino, fetta dopo fetta, morso dopo morso sarà piacevole fare il pieno di gusto e

freschezza con ricette al sapore di yogurt che appagheranno tutta la famiglia.