

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Torta Allo Yogurt

Staff · Saturday, July 18th, 2009

Buonissima torta allo yogurt di facile realizzazione, con zucchero a velo, volendo si possono aggiungere le noci all'interno per dargli un tocco di croccante.

Occorrente:

- ciotola
- frusta elettrica
- stampo da 22 cm di diametro
- il vasetto di yogurt viene riutilizzato come misurino per gli altri ingredienti

Ingredienti:

- 1 vasetto di yogurt intero al naturale da 125 g
- Zucchero
- Farina 00
- 3 uova
- Olio di semi
- 1/2 bustina di lievito
- Zucchero a velo
- Un pizzico di sale

Preparazione:

Versare tutto lo yogurt in una ciotolina poi lavare il vasetto, asciugarlo e usarlo per misurare gli altri ingredienti. Separare i tuorli dagli albumi, riunire i primi in una ciotola con 2 vasetti riempiti di zucchero e montare gli ingredienti con la frusta fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Misurare 3 vasetti di farina e setacciarla con il lievito sul composto di tuorli e zucchero, mescolando delicatamente e incorporare gradualmente 1/2 vasetto di olio e lo yogurt. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale e amalgamarli con delicatezza al composto preparato.

Versare il composto nello stampo precedentemente imburrato e cuocere la torta in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti, verificare la cottura infilando nella torta uno stecchino, che deve uscire asciutto. Una volta raffreddata, spolverizzare con

zucchero a velo.

Suggerimenti:

Provate ad aggiungere al composto 150 g di carote grattugiate e 100 g di gherigli di noce o mandorle pelate e tritate e cuocete la torta per 50 minuti. Le carote daranno più colore alla torta mentre le noci un tocco di croccante.

This entry was posted on Saturday, July 18th, 2009 at 8:33 pm and is filed under [Dolci, Italiane, Piatti, Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.