

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce allo yogurt

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

YOGURT vasetto - 1
ZUCCHERO vasetti - 2
FARINA 00 vasetti - 3
OLIO DI SEMI vasetto - 1
UOVA 3
LIEVITO PER DOLCI ½ bustine
ZUCCHERO A VELO

Il dolce allo yogurt è di una semplicità incredibile: morbido e delicato, è perfetto per la prima colazione, ma anche per la merenda. Questa torta allo yogurt può essere farcita in mille modi e da semplice dolce con lo yogurt diventerà una torta vera e propria, la merenda ideale per i bambini, ma che i grandi non rifiuteranno di certo!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la torta allo yogurt, in una ciotola mettete lo yogurt, lo zucchero, l'olio di semi e mescolate il tutto con una frusta.



- 2 Aggiungetele uova e mescolate per farle incorporare bene.



3 Setacciate la farina e unitela al composto mescolando bene sempre con una frusta.



4 Infine, aggiungete il lievito setacciato e mescolate.



5 Versate il tutto in uno stampo da 24 cm di diametro imburrato ed infarinato. Qualora desideriate farcire la torta, utilizzate uno stampo da 22 cm, questo vi permetterà di ottenere più facilmente due dischi dalla torta.



6 Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 180°C finché non assume un colore bruno, serviranno circa 35 minuti.

Potrete cospargere il dolce con lo zucchero a velo o arricchire l'impasto con gocce di cioccolato o uva passa oppure farcire con cioccolato o crema o marmellata dopo la cottura.



CONSIGLIO

Si può utilizzare lo yogurt magro?

Certo, e mantenendo le stesse proporzioni. Si può anche usare dello yogurt alla frutta.

Il forno deve essere statico o ventilato?

Per i dolci è sempre meglio statico

Quanto tempo si conserva?

Questo dolce allo yogurt si conserva in un contenitore per torte e resta soffice per tre giorni

circa.

Mi daresti altre ricette per la colazione o la merenda?

Prova questa [torta al limone](#) e la [torta al cioccolato](#)