

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta allo yogurt

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Torta allo yogurt, in questa versione è chiamata anche **torta dei 7 vasetti** perchè servono proprio sette vasetti degli ingredienti indicati per poterlo realizzare, è un dolce leggero, senza burro e veloce da preparare.

E' una **torta morbida** che renderà felici i più piccoli soprattutto se la farcirete con della nutella con con la loro marmellata preferita. Ma mi raccomando non fatevi tentare....è una torta allo yogurt fredda! Non mangiatela appena sfornata! Se vi piacciono i dolci soffici e semplici come questo, provate anche la [torta al limone](#).

INGREDIENTI

FARINA 00 vasetti - 3

ZUCCHERO vasetti - 2

YOGURT vasetto, intero al naturale - 1

UOVA 3

OLIO DI SEMI vasetto - 1

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

PREPARAZIONE

- 1 Trasferite in una ciotola capiente un vasetto di yogurt conservando il vasetto vuoto che vi servirà da dosatore per gli altri ingredienti.



- 2 Aggiungete alla ciotola con lo yogurt due vasetti di zucchero semolato.



3 Unite anche un vasetto di olio di semi.



4 Aggiungete, ora le uova.



5 Sbattete il tutto con delle fruste elettriche.



6 Incorporate, quindi, la farina, un vasetto alla volta, possibilmente setacciata e infine il lievito, anch'esso passato al setaccio.



- 7** Amalgamate bene gli ingredienti aiutandovi con una spatola e con un movimento dal basso verso l'alto.

Versate il tutto in uno stampo da 24 cm di diametro imburrato ed infarinato.



- 8** Qualora desideriate farcire la torta, utilizzate uno stampo da 22 cm, questo vi permetterà di ottenere una torta più alta che potrete dividere più facilmente in due dischi.

Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 180°C finché non assume un colore bruno, 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.

Il risultato è una torta molto soffice.



CONSIGLIO

NOTE SULLO YOGURT