

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta allo yogurt

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



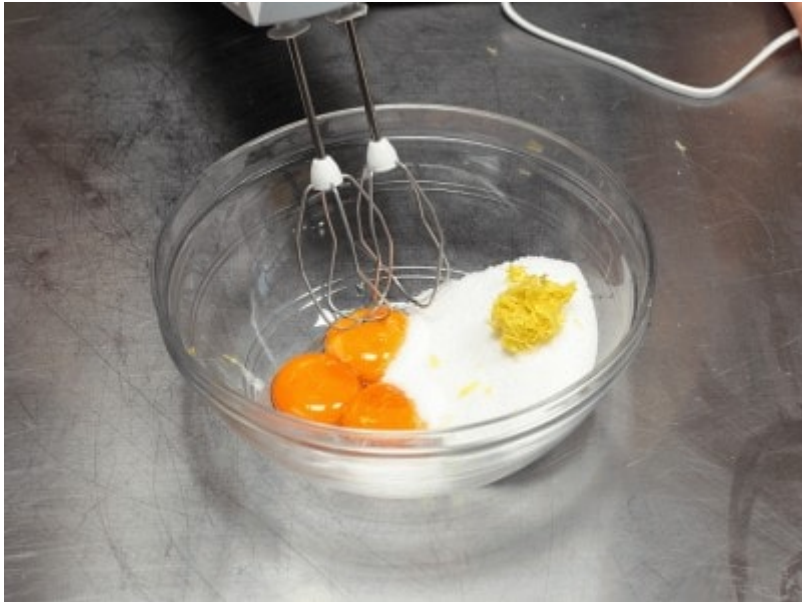
INGREDIENTI

FARINA 150 gr
FECOLA DI PATATE 30 gr
UOVA 3
ZUCCHERO 130 gr
YOGURT 100 gr
MELE GRANNY SMITH facoltativo - 1
LIMONE 1
OLIO DI OLIVA o olio vegetale - 30 gr
LIEVITO PER DOLCI ½ cucchiaini da tè
SALE

PREPARAZIONE

1 Separate i tuorli dagli albumi.

Mettete i tuorli in una ciotola e unitevi lo zucchero e la scorza del limone grattugiata.



2 Montate bene con una frusta fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Incorporate lo yogurt e l'olio.





3 Aggiungete poi la farina mescolata con la fecola e il lievito, setacciando il tutto.





4 Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e uniteli delicatamente all'impasto.



- 5 Versate la pastella in uno stampo imburrato e infarinato di 20 cm di diametro oppure in un classico stampo rettangolare da plumcake.



- 6 Cuocete nel forno già caldo a 160° per 40 minuti.



CONSIGLIO

Se volete, prima di infornare potete aggiungere alla torta, delle mele granny smith che doneranno al dolce una freschezza interessantissima.