

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta allo yogurt di chiccamart

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

- 3 uova
- 200 g di zucchero
- 2 vasetti di yogurt (del gusto preferito)
- 300 g di farina
- 1 bustina lievito per dolci
- 150 gr burro fuso freddo.

### PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola mettete lo zucchero e le uova.



2 Montare con le fruste elettriche finchè il composto non diventa spumoso e chiaro.



3 Unite lo yogurt.



4 La farina setacciata con il lievito.



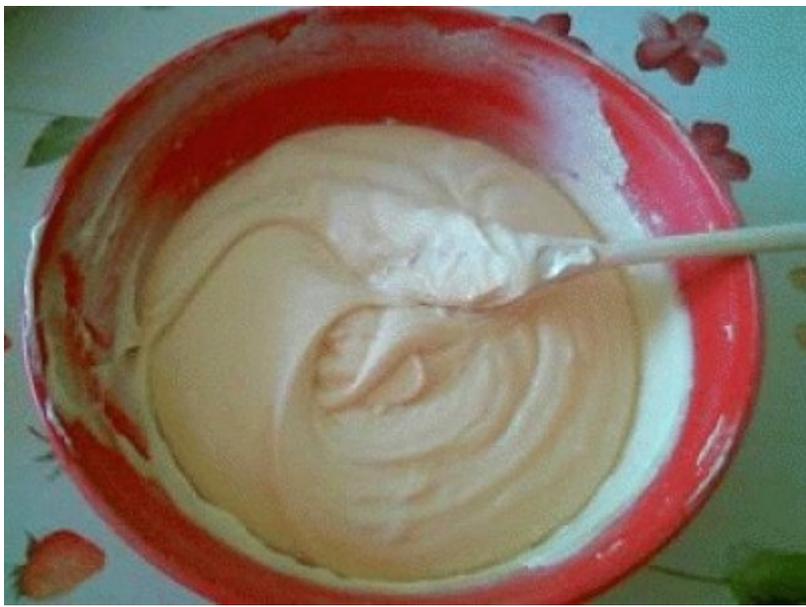
5 E mescolare bene fino ad avere un composto omogeneo.



6 Incorporate alla fine il burro.



7 Alla fine otterrete un composto come questo.



8 Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm e versateci il composto.



9 Infornare a 150°C per circa 30 minuti.

