

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta allo yogurt con grano saraceno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

- 1 vasetto di mandorle con la pelle
- 1 vasetto di farina di grano saraceno
- 1 vasetto di farina 00
- 1 vasetto di yogurt
- 1 vasetto di olio di semi (anche mezzo vasetto va bene)
- 2 vasetti di zucchero
- 3 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 confezione di marmellata di mirtilli rossi
- poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE



2 Nel mixer tritare le mandorle con poco zucchero.



3 Mettete nella planetaria le mandorle, la farina di grano saraceno, la farina 00, lo yogurt, l'olio, lo zucchero, le uova e mescolare bene, unite il lievito setacciato e continuate a mescolare.



4 Rivestite di carta forno una tortiera da 22 cm e versateci il composto.

Infornate a 180°C per 45 minuti.

Fate raffreddare quindi dividete in due dischi e farcite con la marmellata.

Spolverizzate il dolce con lo zucchero a velo.





NOTE

In questa ricetta l'unità di misura è data dal vasetto dello yogurt pulito.