

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta fredda allo yogurt

di: *Gnam78*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 4 ORE 30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

YOGURT gusto a scelta - 500 gr

GELATINA IN FOGLI 4 gr

BISCOTTI SECCHI tipo Oro Saiwa ai
cereali - 130 gr

BURRO 50 gr

PREPARAZIONE

- 1** Mettete nel frullatore i biscotti con il burro morbido e frullare fino ad avere un composto omogeneo.



- 2 Foderate una tortiera da 18 cm con carta forno e versare la base di biscotto, livellarla bene e schiacciarla bene con un bicchiere.



- 3 Mettete in frigo per 30 minuti.

Fate ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.



4 Fate bollire 3 cucchiai di acqua ed unite la gelatina.



5 Intiepidite lo yogurt ed unite la gelatina.



6 Mescolare bene fino a quando la gelatina è ben amalgamata.



7 Versate la farcia sopra la base di biscotto preparata.



8 Fate riposare in frigo per 4 ore.



