

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta yogurt, cioccolato e pinoli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 vasetto di yogurt alla vaniglia
- 2 vasetti di zucchero
- 3 vasetti di farina 00
- 1 vasetto di olio di semi
- 3 uova intere
- un pizzico di sale
- 1 bustina di lievito per dolci
- 3 cucchiaini di amaretto di saronno
- 200 g di cioccolato modicano a scaglie
- 3 cucchiaini di pinoli.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare lo yogurt e lo zucchero, aggiungete la farina, il sale, le uova e l'olio e amalgamare bene, infine aggiungete il lievito.

Aggiungete all'impasto 2/3 delle scaglie di cioccolato ed il liquore e amalgamare bene.

Versate il composto in una tortiera da 24 cm imburata e infarinata bene, cospargete con il restante cioccolato ed i pinoli.

Infernare nel forno già caldo a 180°C per circa 35 minuti.



NOTE

In questa torta come unità di misura si usa il vasetto dello yogurt.