

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta yogurt e caffè

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

3 uova  
1 vasetto di yogurt al caffè  
3 vasetti di farina  
2 vasetti e mezzo di zucchero  
mezzo vasetto di olio  
3 cucchiaini di caffè solubile  
1 bustina di lievito per dolci  
poco zucchero a velo.

### PREPARAZIONE

**1** In una ciotola mescolare le uova, lo yogurt, la farina, lo zucchero e l'olio.



**2** In una tazzina mescolare il caffè solubile, 1 cucchiaino di zucchero ed 1 cucchiaino di acqua, unite questo composto nella ciotola insieme al lievito.

Mescolare con le fruste elettriche.

Imburrate ed infarinate uno stampo rettangolare e versateci il composto.



**3** Infornate a 180-200°C per circa 25 minuti oppure fino a cottura.

Spolverizzate con lo zucchero a velo.



