

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortine con yogurt e uvetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 22 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 370 g di farina
- 125 g di yogurt naturale
- 250 g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 120 g di burro fuso
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 65 g di uva sultanina
- la scorza grattugiata di un limone
- poca marmellata di fragole
- poco zucchero a velo e cacao per decorare.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete l'uva sultanina ad ammorbidire in acqua tiepida per almeno 20 minuti.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.

Aggiungete il burro fuso, lo yogurt, la scorza di limone, e l'uvetta bene scolata e asciugata. mescolate bene.

Incorporate il lievito e infine aggiungete la farina setacciata, mescolate fino ad ottenere un composto liscio.



2 Imburrare e infarinare gli stampini per muffin e riempiteli con il composto ottenuto.



3 Infornate in forno caldo a 180°C per 22 minuti.



4 Lasciateli 5 minuti nello stampo prima di sfornarli sopra un piatto per farli raffreddare definitivamente.





- 5 Prima di servirli cospargeteli di zucchero a velo e cacao amaro e accompagnateli con un po' di marmellata di fragole.

