

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta allo yogurt di mon_dieu

di: *mon_dieu*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 1 vasetto di yogurt da 125 g
- 2 vasetti di zucchero
- 3 uova
- 3 vasetti di farina
- 1 vasetto di olio di semi
- 1 bustina di lievito per dolci
- 50 g di gocce al cioccolato.

PREPARAZIONE



2 Mettete lo yogurt in una ciotola.

Lavate ed asciugate il vasetto che servirà come misurino.

Aggiungete nella ciotola le uova e lo zucchero.

Con le fruste elettriche montare per 15 minuti.

Aggiungete la farina setacciata, l'olio ed il lievito.

Mescolare bene fino ad avere un composto come questo.



3 Rivestite una tortiera da 28 cm con della carta forno bagnata e strizzata.

Versate l'impasto nella tortiera e coprite con il cioccolato.



4 Mescolate leggermente così il cioccolato si distribuisce in tutto il composto.

Infornate a 180°C per 40-45 minuti.



5 Coprite con lo zucchero a velo.

