

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta allo yogurt bicolore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 vasetto di yogurt da 125 g
3 vasetti di farina
3 uova
2 vasetti di zucchero
1 vasetto di olio di semi
1 bustina di lievito per dolci
2 cucchiai di cacao amaro
scorza grattugiata di 1 limone
succo di mezzo limone.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola, con l'aiuto delle fruste elettriche, montare i tuorli con lo zucchero per 15 minuti.

Montate a neve ferma gli albumi.

Aggiungete il resto degli ingredienti nel composto di tuorli.

Infine unite gli albumi montati a neve e mescolare delicatamente il composto con un cucchiaio di legno.

Dividete l'impasto in due e in una metà aggiungete il cacao (se il composto dovesse risultare troppo denso aggiungete qualche cucchiaio di latte).

Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm (in questo caso a forma di cane).

Alternate cucchiaiate di impasto bianco a cucchiaiate di impasto nero.

Infornate a 160°C per 50 minuti.

Fate raffreddare la torta e decorate a piacere.





NOTE

In questa ricetta come unità di misura si usa il vasetto dello yogurt da 125 grammi.