DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta allo yogurt

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Questa **torta allo yogurt** è morbida, profumata e semplicissima da preparare. Una **ricetta della tradizione** che riesce sempre, ideale da servire a colazione o a merenda. In più, puoi personalizzarla con gocce di cioccolato o farcirla dopo la cottura. Segui la nostra ricetta passo passo per un risultato perfetto!

## Ingredienti per fare la torta allo yogurt

FARINA 00 200 gr

YOGURT intero al naturale - 200 gr

ZUCCHERO 180 gr

OLIO DI SEMI 100 gr

UOVA 2

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

## Come si fa la torta allo yogurt

1 Per fare la torta allo yogurt, per prima cosa, sguscia le uova in una ciotola capiente e comincia a sbatterle con una frusta, quando tuorli e albumi iniziano ad amalgamarsi aggiungi lo yogurt e continua a mescolare.

2 A questo punto unisci lo zucchero e mescola, sempre con la frusta, per scioglierlo. Versa l'olio di semi ed emulsiona il composto.

3 Adesso è il momento della farina e del lievito, versali nel composto e mescola fino ad ottenere una consistenza liscia ed omogenea, priva di grumi.

4 Versa l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata da 20 cm. di diametro, se necessario livella l'impasto con un cucchiaio, in questo modo eviterai spiacevoli montagnole o crepature.

5 Inforna la torta allo yogurt in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti. Trascorso

questo tempo, verifica la cottura facendo la prova dello stecchino: inserisci uno spiedo di legno al centro della torta, se esce asciutto la torta è cotta se esce con dell'impasto ancora attaccato, è necessario prolungare la cottura. Una volta cotta, aspetta che la torta allo yogurt si raffreddi, infine sformala dallo stampo.

6 Puoi cospargere il dolce con lo zucchero a velo o arricchire l'impasto con gocce di cioccolato o uva passa oppure farcire con cioccolato, crema o marmellata dopo la cottura.

Il risultato è una torta soffice e con una buona umidità.

## Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Setaccia la farina per evitare grumi e ottenere un impasto più arioso.
Non sbattere troppo l'impasto dopo l'aggiunta della farina, per non compromettere la sofficità.
Se ti avanza qualche fetta, conservala in freezer ben avvolta e scaldala in forno all'occorrenza.
Hai dello yogurt prossimo alla scadenza? Usalo in questa ricetta per ridurre gli sprechi.
Puoi personalizzare l'impasto con scorza di limone, arancia, uvetta o gocce di cioccolato.

## Come conservare la torta allo yogurt

La **torta allo yogurt** si conserva morbida per 2–3 giorni a temperatura ambiente sotto una campana per dolci. Può essere congelata già porzionata, da scongelare a temperatura ambiente o in forno.

# Potresti cucinare anche...

Torta al limone: profumata e soffice, perfetta per la colazione.
Ciambella allo yogurt e cacao: variante facile da tagliare e servire.
Plumcake allo yogurt: ideale da inzuppare nel latte.
Torta margherita: classico intramontabile, adatta anche da farcire.
Torta al cacao: per una merenda più golosa.