

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta dei 7 vasetti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 vasetto di yogurt intero bianco
- 2 vasetti di zucchero
- 2 vasetti di farina
- 1 vasetto di fecola di patate
- 1 vasetto di olio di semi
- 3 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito per dolci.

PER LA FARCIA

- 300 g di marmellata di amarene.

PER DECORARE

- poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare i tuorli con 1 vasetto e mezzo di zucchero e lo yogurt per 10 minuti.

Unite la farina, la fecola ed il lievito e mescolare.

Montare a neve gli albumi con lo zucchero rimasto ed uniteli al composto principale e mescolare.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm e versateci il composto.

Infornate a 180°C per 40 minuti.

Quando è fredda dividete in due dischi e farcite con la marmellata.



2 Cospargete con zucchero a velo.

