

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di ciliegie e fragole

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

UOVA 3
VASETTO DI YOGURT BIANCO 1
ZUCCHERO 150 gr
FARINA 00 140 gr
FECOLA DI PATATE 110 gr
OLIO DI SEMI 100 ml
VANILLINA 1 bustina
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
CILIEGIE 200 gr
FRAGOLE 100 gr
LIMONE 1
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Pulite le ciliegie e dividetele a metà privandole del nocciolo.



2 Tagliare a pezzettini le fragole.

Mettete in una ciotola le ciliegie e le fragole, unite il succo del limone, 2 cucchiari di zucchero e mescolare.

Fate macerare per 15-20 minuti.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova, lo yogurt, la vanillina ed il sale.



3 Unite lo zucchero e continuate a montare.



4 Unite le farine e montare.



5 Incorporate l'olio.



6 Ed infine il lievito.



7 Trasferite il composto in una tortiera da 26 cm foderata di carta forno.

Coprite con le ciliegie e le fragole.



8 Infornate a 180°C per 40-45 minuti.



Se volete potete usare soltanto ciliegie.

NOTE