

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta speziata allo yogurt

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

220 g di farina
40 g di burro
150 g di burro salato
180 g di zucchero
2 uova
un cucchiaino di lievito
un cucchiaino di bicarbonato
un cucchiaino di zenzero in polvere
noce moscata
10 chiodi di garofano
un cucchiaino di cannella
150 ml di yogurt
100 g di noci pecan
3 limoni
zucchero a velo
250 g di fragole
2 arance.

PREPARAZIONE

1 Montate a crema il burro con 100 g di zucchero, unite le uova, mescolate per qualche minuto e aggiungete 200 g di farina setacciata mescolata al lievito e al bicarbonato. Spremete un limone, grattugiate la scorza del secondo e unite il tutto all'impasto preparato insieme allo yogurt, lo zenzero, i chiodi di garofano pestati e la noce moscata. Imburrate e infarinate uno stampo ovale, versatevi la metà del composto, fate uno strato con la metà delle noci, tritate con lo zucchero rimasto e con la cannella, quindi ricoprite con un secondo strato di impasto. Aggiungete alle noci rimaste 20 g di farina e il burro morbido, impastate brevemente e sbriciolate questo composto sull'impasto della torta. Passate in forno a 180° per circa 50 minuti e servite la torta a fette, con le fragole tagliate a pezzetti e condite con una spremuta fatta con le arance, il limone rimasto e dolcificata con lo zucchero a velo.