

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta yogurt e caffè

di: *GLORIA.IAIA*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



### INGREDIENTI

- 3 uova
- 1 vasetto di yogurt al caffè
- 3 vasetti di farina
- 2 vasetti e mezzo di zucchero
- mezzo vasetto di olio
- 3 cucchiaini di caffè solubile
- 1 bustina di lievito per dolci
- poco zucchero a velo.

### PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola mescolare le uova, lo yogurt, la farina, lo zucchero e l'olio.



**2** In una tazzina mescolare il caffè solubile, 1 cucchiaino di zucchero ed 1 cucchiaino di acqua, unite questo composto nella ciotola insieme al lievito.

Mescolare con le fruste elettriche.

Imburrate ed infarinate uno stampo rettangolare e versateci il composto.



**3** Infornate a 180-200°C per circa 25 minuti oppure fino a cottura.

Spolverizzate con lo zucchero a velo.



