

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Torta soffice allo yogurt

Ingredienti:

300 gr di farina
3 uova
180 gr di zucchero
2 vasetti di yogurt bianco
la buccia grattugiata di un limone
120 gr di olio di semi
1 bustina di lievito per dolci

Preparazione:

Per preparare la torta allo yogurt, in una ciotola rompiamo le uova, iniziamo a mescolare con le fruste elettriche. Aggiungiamo lo zucchero e continuiamo a mescolare con le fruste. Versiamo i due vasetti di yogurt bianco, aggiungiamo la buccia grattugiata del limone e mescoliamo, aggiungendo l'olio di semi e la farina, un po' alla volta sempre mescolando. Prepariamo una teglia per torte rivestita di carta da forno di 26 cm di diametro, versiamo l'impasto e inforniamo la torta in forno preriscaldato a 170 lasciandola cuocere per 45 minuti circa. Una volta cotta la torta, lasciamola raffreddare completamente, Prima di servirla spolverizzarla di zucchero a velo.

