



TORTA ALLO YOGURT

INGREDIENTI

3 UOVA INTERE

1 VASETTO DA 125g DI YOGURT MAGRO (SI PUÒ USARE QUELLO AL GUSTO LIMONE, STRACCIATELLA, VANIGLIA)

3 VASETTI DI FARINA 00

1,5 VASETTI DI ZUCCHERO

1 VASETTO DI OLIO D'OLIVA

3 GOCCE DI SUCCO DI LIMONE

1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

SCAGLIE DI CIOCCOLATO A VOSTRO PIACIMENTO

INGREDIENTE SEGRETO: CANZONI DA CANTARE INSIEME



PREPARAZIONE

ACCENDERE LO STEREO E ASCOLTARE CANZONI DA CANTARE

TAGLIARE IL CIOCCOLATO A SCAGLIE E METTERLO IN UNA CIOTOLA CON UN PO' DI FARINA.

VERSARE IN UNA TERRINA ABBASTANZA GRANDE L'INTERO VASETTO DI YOGURT.

LAVARE E ASCIUGARE ACCURATAMENTE IL VASETTO CHE AVETE SVUOTATO PERCHÉ SERVIRÁ COME UNITÁ DI MISURA.

AGGIUNGERE 1,5 VASETTI DI ZUCCHERO E CON LA FRUSTA ELETTRICA MESCOLORE.

UNIRE 3 VASETTI DI FARINA E AMALGAMARE. CONSIGLIO DI UNIRE ALL'IMPASTO UN VASETTO DI FARINA PER VOLTA E SETACCIARLA CON UN COLINO. OGNI VOLTA CHE SI AGGIUNGE UN VASETTO MESCOLORE CON LA FRUSTA ELETTRICA.

AGGIUNGERE LE 3 UOVA. ANCHE IN QUESTO CASO SUGGERISCO DI AMALGAMARE L'IMPASTO OGNI VOLTA CHE SI AGGIUNGE UN UOVO.



VERSARE LENTAMENTE 1 VASETTO DI OLIO DI OLIVA E CONTEMPORANEAMENTE MESCOLORE L'IMPASTO.

AGGIUNGERE 3 GOCCE DI SUCCO DI LIMONE E, DOPO AVER GIRATO BENE, UNIRE LA BUSTINA DI LIEVITO SETACCIATO. AMALGAMARE .

INFINE UNIRE LE SCAGLIE DI CIOCCOLATO E CON UN CUCCHIAIO MESCOLORE.

ACCENDERE IL FORNO A 180°

CON IL BURRO PASSARE LA TEGLIA SUL FONDO E SUL LATO E POI AGGIUNGERE UN PO' DI FARINA; ANCHE IN QUESTO CASO SIA SUL FONDO CHE SUL LATO IN MODO TALE CHE DOPO LA COTTURA LA TORTA SI STACCHI DALLA TEGLIA SENZA ROMPERSI.

VERSARE L'IMPASTO NELLA TEGLIA E QUANDO IL FORNO AVRÀ RAGGIUNTO LA TEMPERATURA INFORNARE LA TORTA PER 30 MINUTI.

