

Torta di yogurt al mirtillo

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 26 Giugno 2013 08:04 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 26 Giugno 2013 08:12

Torta di yogurt al mirtillo

In una fresca pausa estiva perché non preparare un dolcetto? Usiamo come base la torta allo yogurt scegliendo però non il classico intero bianco ma il gusto mirtillo o frutti di bosco e aromatizziamo il tutto con del liquore al limoncello.



Ingredienti: 2 vasetti di yogurt al mirtillo o ai frutti di bosco, 2 vasetti di zucchero, 3 vasetti di farina, 3 uova, un pizzico di sale, una bustina di lievito vanigliato, un bicchierino di limoncello, marmellata di fragole.

In un recipiente, mescolare due vasetti di yogurt al mirtillo con le 3 uova, i 2 vasetti di zucchero, i 3 di farina, sale, limoncello e il lievito. Versare l'impasto in una teglia e cuocere in forno già caldo a 180° per circa 25/30 minuti. Lasciar raffreddare la torta e tagliarla a metà per ottenere due strati. Cospargerla di marmellata di fragole e richiuderla. Al solito possiamo decorarla con pasta di zucchero colorata.

