

Torta di primavera allo yogurt

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 04 Marzo 2013 09:09 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 26 Giugno 2013 08:11

Torta di primavera allo yogurt

Salutiamo l'arrivo imminente della primavera con una torta allo yogurt. La sua preparazione è semplice e soprattutto non richiede l'utilizzo, un po' noioso, della bilancia. Le dosi infatti si ottengono sfruttando la capacità del vasetto di yogurt. La versione classica prevede l'uso di un vasetto d'olio. Io preferisco sostituirlo con una doppia dose di yogurt. Se si vuole ottenere una pasta più soffice si può sostituire ad uno dei tre vasetti di farina uno di maizena. Per darle un effetto più primaverile possiamo infine farcirla di crema o marmellata e decorarla con pasta di zucchero di diversi colori.



Dosi: 2 vasetti di yogurt intero, 2 vasetti di zucchero, 3 vasetti di farina, 3 uova, un pizzico di sale, una bustina di lievito vanigliato, scorza di un limone, marmellata di fragole.

In una terrina, amalgamare due vasetti di yogurt intero con le 3 uova, i 2 vasetti di zucchero, i 3 di farina, sale, la scorza di limone e il lievito. Versare l'impasto in una teglia e cuocere in forno già caldo a 180° per circa 25/30 minuti.



Torta di primavera allo yogurt

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 04 Marzo 2013 09:09 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 26 Giugno 2013 08:11

Lasciar raffreddare la torta e tagliarla a metà per ottenere due strati. Cospargerla di marmellata di fragole e richiuderla. Volendo si può renderla più morbida e aromatica con una bagna al liquore, ad esempio rum. Infine la decoriamo con pasta di zucchero colorata.

