

TORTA ALLO YOGURT

Ingredienti

1 vasetto di yogurt (alla frutta o naturale)
3 uova
1,5 vasetti di zucchero
3 vasetti di farina
1 vasetto di olio di semi
1 bustina di lievito
vanillina
1 pizzico di sale

●●● PREPARAZIONE

Accendete intanto il forno alla temperatura di 180°. Travasate lo yogurt in un bicchiere: usete infatti il vasetto come unità di misura per gli altri ingredienti.

Rompete le 3 uova in una ciotola e aggiungete il vasetto e mezzo di zucchero e battete con una frusta finché uova e zucchero non si saranno ben amalgamati raggiungendo una consistenza spumosa. A questo punto, aggiungete il vasetto di olio di semi. Poi lo yogurt e alla fine i 3 vasetti di farina, insieme alla vanillina ed al lievito. Me-



scolate ancora un po' con la frusta. Quando l'impasto sarà uniforme, ungete di burro ed infarinate una teglia da torta e adagiatevi il composto.

Come variante alla semplice torta, potete anche far colare sopra un po' di Nutella oppure aggiungere dei pezzetti dei mela.

Cuocete nel forno per circa 40 minuti.