



TORTA DI YOGOURTH

Ingredienti:

2 yogourth alla frutta

3 bicchierini e mezzo di farina (usare il bicchierino dello yogourth)

2 bicchierini di zucchero

½ bicchierino di fecola di patate

½ bicchierino di olio di semi

½ bicchierino di liquore

1 bustina di lievito per dolci

3 uova

Burro per ungere la teglia

Procedimento:

Versare in una ciotola i due yogourth, aggiungere la farina, lo zucchero, la fecola e il lievito, quindi mescolare.

Aggiungere ora l'olio, il liquore, le uova e mescolare con la FRUSTA fino ad ottenere un impasto omogeneo e cremoso.

Versare il composto in una teglia unta con il burro e cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 30/35 minuti.

