LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta allo yogurt

.....l'ho fatta doppia.....perchè altrimenti non basta !!!!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
8 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Yogurt - 1 vasetto naturale intero
- farina - 3 vasetti
- zucchero - 2 vasetti
- olio - 1 vasetto
- lievito - 1 bustina
- uova - 3
- limone o arancia
- un pizzico di sale

Preparazione

Questa torta è buonissima per colazione! Io la faccio da sempre. Se cambiate il sapore dello yogurt o cambiate tra arancia o limone, vi sembrerà di cambiare torta. Cambia, anche, se usate lievito Bertolini o pane degli angeli. Sta a voi scegliere quella che preferite. Fatela, se avete una tortiera grande, con la dose doppia! Mettetela in una busta per alimenti, al riparo dall'aria e,… vi durerà tutta la settimana! In una capiente ciotola mettete le uova e frullatele assieme allo zucchero. Aggiungete l'olio, lo yogurt e frullate ancora. Grattugiate il limone e lo mettete nella ciotola con un pizzico di sale. Mischiate il lievito con la farina e lo aggiungete al composto. Lavorate ancora un po' e poi lo versate nella tortiera che avete precedentemente imburrato e infarinato. Fate cuocere prima a 180° e poi abbassate a160° per circa 45 m o se è la dose doppia per un ora o più! Dipende dal forno che si ha!! Controllate sempre con lo stecchino se esce ben asciutto! Se volete, potete anche farcirla con della crema, marmellata o nutella!!!