

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Torta allo yogurt e pesche noci

Avevo tante pesche noci nel mio orto e.... .....dello yogurt che avevo fatto a casa !!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
8 persone



**Tempo**  
60 minuti

### Ingredienti

- zucchero - 2 misurini (barattolo di yogurt vuoto)
- uova - 3
- olio di semi - 1 misurino
- yogurt - 2 misurini
- farina - 3 misurini
- lievito - 1
- un pizzico di sale
- pesche noci - 4

### Preparazione

In una ciotola mettete lo zucchero con le uova e fate frullare fino a quando son montate. Aggiungete lo yogurt, l'olio, un pizzico di sale e amalgamate per bene. Versate la farina setacciata con il lievito, (o una farina autolievitante!). Impastate per bene. Imburrate e infarinate una teglia a ciambella e versate una parte del composto. Prendete due pesche noci e fatele a dadini. Versatele sul composto e poi aggiungete la parte rimasta. Preparate le altre pesche a spicchi, se possibile con la buccia, e posatele sulla torta in modo da formare un bel disegno a piacere. Io ho fatto gli spicchi! Cuocete la torta nel forno statico a 180° fino a doratura. Controllare sempre che lo stecchino esca asciutto! Decorate con al centro una pesca e una pioggia di zucchero vanigliato!!!

