

Torta allo yogurt e cacao - Torta 7 vasetti

www.ilricettariodibianca.com



Ingredienti

- 3 uova
- 1 vasetto di yogurt bianco
- 2 vasetti di zucchero semolato
- 3 vasetti di farina debole
- 2 cucchiaini di cacao
- 1 bustina di lievito per dolci
- sale q.b.
- 1 vasetto di olio (di semi, girasole, arachidi...)
- zucchero a velo per decorare

Una torta veloce, semplice, con ingredienti che si trovano spesso in casa. Può essere arricchita ad esempio con gocce di cioccolato.

TROVI LA VIDEORICETTA QUI

Le dosi degli ingredienti sono espresse in vasetti, dunque svuotalo ed usalo per misurare gli altri ingredienti.

Monta a neve gli albumi con un pizzico di sale, metti da parte in frigo.

Nella stessa ciotola monta i tuorli con lo zucchero.

Nel frattempo setaccia in una ciotola la farina, il lievito ed il cacao.

Aggiungi al composto di tuorli e zucchero che sta montando, lo yogurt. Aggiungi, alternandoli, le polveri che hai setacciato e l'olio. Per ultimi, aggiungi a mano, dal basso verso l'alto, gli albumi tenuti in frigo.

Fai riscaldare il forno statico a 180°, inforna e fai cuocere per 35-40 minuti (fai la prova stecchino).

Fai raffreddare e spolvera con lo zucchero a velo