

# Torta con yogurt alle pesche



## Ingredienti

- 3 uova intere
- 180 g di zucchero
- 125 g di yogurt alla pesca
- 125 g di yogurt alla vaniglia
- 120 g di olio di semi di girasole
- 300 g di farina
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito
- 1 pizzichino di sale
- Per la copertura:
  - una pesca tagliata a fettine con la buccia disposta a raggiera
  - un cucchiaino di zucchero di canna

Ottimo dolce per la merenda.

Montare le uova intere con lo zucchero per almeno 15 minuti, poi aggiungere gli altri ingredienti, uno alla volta continuando a mescolare, seguendo l'ordine della sezione ingredienti.

Versare l'impasto ottenuto in uno stampo a cerchio apribile dal diametro di 26 cm precedentemente unto e infarinato.

Decorare la torta con fettine di pesca lasciando la buccia a raggiera o a piacere e cospargere con un cucchiaino di zucchero di canna.

Porre in forno statico preriscaldato a 180° per 45/50 minuti (dipende dal forno).

