



Tortine alla crema di latte o torta allo yogurt con crema al latte

Ingredienti

135 g di uova (3 medie)

230 g di zucchero

50 g di fecola di patate

200 g di farina

1 bustina di vanillina

130 g di olio di semi

10 cc di latte

125 g di yogurt bianco

buccia di un limone

una bustina di lievito

200 ml di panna

1 cucchiaino di miele

40 g di latte condensato

Queste piccole tortine sono di facile esecuzione.

Io ho usato il Bimby mescolando a velocità 4.

Procedere montando le uova con lo zucchero 30 secondi, poi aggiungere lo yogurt e l'olio di girasole o di semi e mescolare ancora per 40 secondi sempre a velocità 4; aggiungere la scorza del limone, la vanillina e il sale. Setacciare la farina con la fecola, il lievito ed aggiungere al composto, lavorandolo sempre a velocità 4; versare anche i 10 cc di latte. Imburrare uno stampo rettangolare (27 cm. x 21 cm.) infornare a 170° per 45 minuti. Nel frattempo preparare la crema montando la panna ben soda (in questo caso consiglio una panna vegetale che tiene meglio); quindi aggiungere il miele e il latte condensato e la crema é pronta.

Aspettare che la torta si raffreddi, tagliarla in due e farcirla; fatto questo metterla in congelatore per una trentina di minuti (questo servirà per tagliare meglio le tortine); infine spolverizzare con lo zucchero a velo.



Non ci crederete ma sembrano proprio le famose Kinder paradiso!