Soffice torta allo yogurt senza uova: perfetta per la colazione!

Data: 11 marzo 2019 | Autore: Redazione



Ricetta della torta senza uova con yogurt bianco, un dolce morbido per una golosa pausa dolce. Vediamo subito come si prepara!

Quanto è bello svegliarsi la mattina e iniziare la giornata con una bella fetta di torta? Di seguito vi spieghiamo come preparare una deliziosa torta senza uova con impasto a base di yogurt. Questa ricetta può essere tranquillamente adatta alle vostre esigenze. Se preferite un gusto neutro potete scegliere uno yogurt bianco, ma in alternativa potete utilizzare lo yogurt che preferite e arricchire l'impasto anche con frutta fresca a pezzettoni o scorza di agrumi grattugiata. Ecco la ricetta facile e veloce!

Ingredienti:

- 340 g di yogurt bianco
- 280 g di farina 00
- 60 g di fecola di patate
- 140 g di zucchero
- 130 ml di olio di semi
- 1 bustina di lievito per dolci
- zucchero a velo q.b.

Preparazione della torta allo yogurt senza uova

Per prima cosa versate lo zucchero, l'olio di semi

e lo yogurt in una ciotola capiente. Lavorate il tutto per 3-4 minuti in modo da amalgamarli completamente. A parte setacciate la farina con il lievito per dolci e la fecola di patate. A questo punto unite pian piano gli ingredienti setacciati al mix di yogurt, olio e zucchero già pronto. Mescolate bene in modo da ottenere un composto privo di grumi. Ora foderate una tortiera con un foglio di carta da forno, versatevi all'interno l'impasto e livellatelo aiutandovi con una spatola o un cucchiaio. Infornate in forno già caldo a 180°C e fate cuocere almeno per 40 minuti. Bucherellate il centro della torta con uno stuzzicadenti, se esce asciutto la torta è pronta per essere sfornata. Lasciate raffreddare completamente prima di spolverare con lo zucchero a servire. Se volete preparare una torta adatta per anche chi segue un'alimentazione vegetariana o vegana, vi basterà semplicemente utilizzare un yogurt vegetale come quello di soia. Consigli per la conservazione: questa torta può essere conservata per 3-4 giorni sotto una campana di vetro.

primochef) Continua su: (

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/soffice-torta-allo-yogurt-senza-uova-perfetta-la-colazione/117026