

Torta yogurt e arancia



Pasticciamociogiusy □Torta yogurt e arancia □

Questa torta allo yogurt è semplicissima, con gli ingredienti base, puoi farla in altri cento modi semplicemente aggiungendo all'impasto quello che più ti va, dal cioccolato alle mele, alle mandorle, al cocco...all'arancia come quella che ti propongo! È talmente semplice che quasi non volevo pubblicarla ma qualcuno mi ha pregata di farlo...vero Grazia? :-

★ INGREDIENTI ★

1. Uno yogurt intero bianco
2. 3 uova intere

3. 3 bicchierini di farina (utilizza come dosatore quello dello yogurt)
4. 2 bicchierini di zucchero
5. 1/2 bicchierino di olio di oliva
6. 1 bustina di lievito
7. La buccia di un limone grattugiata o se preferisci una fialetta di aroma al limone
8. Un pizzico di sale
9. Zucchero a velo per spolverizzare la torta

Questa è la ricetta base della torta allo yogurt: per la versione all'arancia aggiungi il succo di 2 arance.

★ **PROCEDIMENTO** ★ A mano o con un robot, impasta uova, farina, zucchero, il lievito ed un pizzico di sale. Amalgama bene l'impasto e alla fine aggiungi lo yogurt, la buccia del limone e porta il tutto ad un composto omogeneo. Aggiungi l'ingrediente extra, in questo caso il succo delle arance. Mescola bene e inforna a 180° per 30/35'. Una volta raffreddata la tua torta allo yogurt, spolverizza con zucchero a velo. È ottima la mattina a colazione con il caffè latte o come merenda il pomeriggio.