

Torta allo yogurt

Ingredienti

Per l'impasto

3 uova
200 g di zucchero di canna
1 yogurt
80 g margarina fusa (o burro fuso)
200 g di farina
1/2 bustina di lievito in polvere

Per il profumo

Chocolat myrtille :

1 plaque de 100 g de chocolat
noir Poulain coupée en
morceaux (chocolate chips)
100 g de myrtilles surgelées
*Ce parfum va très bien pour des
muffins : il suffit de répartir la
pâte à gâteau dans 12
barquettes à muffins.*

Pomme cannelle

2 pommes épluchées et
coupées en morceaux
De la cannelle en poudre

Poire chocolat

2 poires épluchées et coupées en
morceaux
1 plaque de 100 g de chocolat
noir Poulain coupée en morceaux

Preparazione

Sbattere le uova con lo zucchero finché non diventano bianche.

Aggiungere gli altri ingredienti nell'ordine indicato.

Gli ingredienti aromatizzanti vanno aggiunti per ultimi e vanno mescolati delicatamente per non schiacciare la frutta.

Preparate lo stampo: ungete l'interno con olio (useremo carta da cucina), poi versate 2-3 cucchiaini di zucchero a velo e distribuite lo zucchero su tutta la superficie agitando lo stampo.

Cuocere in forno caldo (200°C) per circa 20 minuti. Oppure 27 minuti a 180°C.

Promemoria: Lo shock termico favorisce l'azione dei lieviti. Per una torta ancora più gonfia potete lasciare riposare l'impasto per 30 minuti in frigo (facoltativo).