

# 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 cucchiai 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).