

## **TORTA ALLO YOGURT**

*Difficoltà: molto facile*

*Tempo di preparazione: 5 minuti più 20 minuti circa per la cottura*

Questa è una ricetta della mia mamma facilissima da realizzare perchè non necessita né di bilancia né di sbattitore elettrico, il nostro dosatore sarà un bicchierino di yogurt, è un dolce adatto alla prima colazione e alla merenda dei bambini ma se guarnito con un pò di fantasia diventa un dolce goloso.

### **Ingredienti**

- 1 bicchierino di yogurt agli agrumi da 125 Gr (se non lo avete agli agrumi mettete quello che più vi piace)
- 3 uova intere
- 3 bicchierini di farina (usate il bicchierino dello yogurt)
- 2 bicchierini di zucchero
- 1 bicchierino scarso di oliodi arachidi
- scorza di 1/2 limone grattugiata
- 1 bustina di lievito
- 1 pizzico di sale

### **Procedimento**

Accendere il forno a 180 gradi. Imburrare ed infarinare una teglia. Uniti tutti gli ingredienti, senza bisogno di montare, quando il composto risulta omogeneo trasferirlo nella teglia e infornare per circa 20/30 minuti. Per sapere se è cotto vale sempre la regola dello stuzzicadenti, se inserendolo nella torta esce pulito la torta è cotta.