

Torta allo yogurt e lime



Oggi prepariamo una torta allo yogurt e lime, senza burro e senza uova, utilizzando il vasetto dello yogurt come unità di misura per gli altri ingredienti. Preparatevi per una torta sofficissima e buonissima per la vostra colazione!

Ingredienti

1 vasetto di yogurt bianco
2 vasetti di zucchero
1 vasetto di olio di semi di arachidi
3 vasetti di farina
1/2 vasetto di acqua
1 bustina di lievito per dolci
buccia di un lime
zucchero a velo

Versate in una ciotola un vasetto di yogurt bianco. Lavate ed asciugate il vasetto che vi servirà per dosare gli altri ingredienti. Aggiungete lo zucchero, l'olio di semi di arachidi e l'acqua minerale. Montate con una frusta fino ad ottenere un composto spumoso ed omogeneo. Grattate la scorza di un lime e aggiungetela al composto.



Infine aggiungete la farina e il lievito e mescolate accuratamente.



Ungete uno stampo per torte con un po' d'olio e cospargetelo di farina. Versate il composto nello stampo e cuocete in forno caldo a 180°C per circa 30 minuti.



Quando la torta sarà cotta (fate la prova dello stecchino per verificare che l'interno sia asciutto), sfornatela, lasciatela raffreddare a temperatura ambiente e poi toglietela dallo stampo. Infine ricopritela di zucchero a velo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)