

Torta con le mandorle



Pasqua si avvicina e oggi vi proponiamo la torta con le mandorle che ricorda molto il sapore della colomba pasquale, un dolce profumato e soffice, ottimo per la colazione.

Nell'impasto viene utilizzato lo yogurt e il vasetto diventa il misurino per tutti gli altri ingredienti.

Ingredienti

1 vasetto di yogurt
2 vasetti di zucchero
1 vasetto di olio di semi di arachide
4,5 vasetti di farina
1 bustina di lievito per dolci
4 uova
gocce di cioccolato fondente
1 fialetta di aroma di mandorla amara
1 fialetta di aroma di arancio
1 fialetta di aroma di limone

per guarnire

mandorle intere non spellate
granella di zucchero o zucchero di canna

Montare le uova con lo zucchero con l'aiuto delle fruste elettriche o di un'impastatrice. Aggiungere lo

yogurt, l'olio, la farina setacciata con il lievito e continuare a lavorare.

Aggiungere gli aromi e per ultimo le gocce di cioccolato.

Versare l'impasto in una teglia oppure nei pirottini per fare delle mini tortine, guarnire con le mandorle intere e la granella di zucchero o in alternativa lo zucchero di canna.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)