



TORTA 7 VASETTI

Difficolt: Facile



La torta 7 vasetti prende il nome dal vasetto di yougurt, che viene utilizzato come unit di misura...niente bilancia!!! Si scioglie in bocca, ottima farcita di crema o gustata cos al naturale, magari nel latte la mattina :P

Dosi: dosi per una ciambella di 24cm.

- farina 2 vasetti
- fecola di patate 1 vasetto
- yougurt alla vaniglia 1 vasetto
- zucchero 2 vasetti
- lievito 1 bustina
- olio di semi 1 vasetto scarso
- sale un pizzico
- uova 3
- zucchero al velo per la decorazione q.b.

Ecco la nostra unit di misura ;)

separiamo i tuorli dagli albumi e montiamo a neve ferma quest'ultimi con met dello zucchero e un pizzico di sale



montare ora i tuorli con il restante zucchero



aggiungiamo l'olio



lo yogurt



le farine setacciate e il lievito, girando a mano con una spatolina
per ultimo gli albumi montati precedentemente



imburriamo e infariniamo la teglia e versiamo il composto



in forno a 180 per 35/40 minuti, sempre prova stecchino
aspettate che si raffreddi completamente e spolveratela con zucchero al velo
Buona merenda
e alla prossima ricetta ;)



Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi