

Scritto da Angela Casamassima  
Lunedì 21 Marzo 2011 11:32

---



**Per &quot;L'angolo della cucina&quot;, oggi vi presentiamo come ricetta del giorno per la categoria &quot;4 salti in padella con...&quot;; Torta allo yogurt di Guido...**

*Carissima Angela, innanzitutto un saluto a te, a Toritto e a tutti i torittesi che mi sono sempre nel cuore! Non vedo l'ora che passino questi pochi anni che mi separano dalla pensione per venire a vivere in quel paese dove ormai risiede il mio cuore!*

*Con felicità ti mando la ricetta della mia torta allo yogurt e vaniglia.*

*Salutami Toritto...mi manca da morire!!!*

Ecco la ricetta:



### **TORTA ALLO YOGURT DI GUIDO:**

#### **INGREDIENTI:**

160 gr di zucchero

120 gr di farina tipo 00

80 gr di frumina (farina x dolci) Paneangeli (o altra marca)

1 vasetto di yogurt alla vaniglia

2 uova

1 fialetta aroma "vaniglia" x dolci

1 bustina di vanillina

#### 4 SALTI IN PADELLA CON...GUIDO: TORTA ALLO YOGURT

Scritto da Angela Casamassima  
Lunedì 21 Marzo 2011 11:32

---

1 bustina di lievito x dolci  
Pochissimo latte

#### PREPARAZIONE:

1)In una terrina mettere lo zucchero e le 2 uova e iniziare a sbattere il tutto, mentre in un'altra terrina a parte mettere le due farine (la tipo 00 e la frumina) insieme, mischiandole.

2)Dopo aver amalgamato bene uova e zucchero, iniziare ad aggiungere un po' alla volta la farina; metterne un po' e amalgamare...ancora un po' e amalgamare...e così via fino a quando si finisce la farina. Nel frattempo, a questo punto, accendete il forno a 180° sul programma torte, in modo che inizi a prendere la temperatura.

3)Aggiungere pochissimo latte...ma proprio un goccio, quello che basta per ammorbidire la pastella e continuare a sbattere il tutto.

4)Aggiungere lo yogurt alla vaniglia e continuare a sbattere.

5)Aggiungere la fialetta all'aroma di vaniglia e continuare a sbattere

6)Aggiungere la bustina di vanillina e continuare a sbattere

7)Infine aggiungere la bustina di lievito e continuare ancora a sbattere per circa 2 minuti.

8)Rovesciare il tutto nello stampo per torte (con la carta da forno all'interno)

9)Ritagliare eventuali bordi di carta da forno che escono dal bordo dello stampo, e infornare per circa 25-30 minuti. Dare comunque sempre un occhio all'interno del forno...i minuti esatti poi dipendono anche dal tipo di forno.

10)Prima di servirla, consiglio di spolverare la superficie con dello zucchero a velo. **Buon dolce a tutti i torittesi!!!! ;-)** ( a cura di *Angela Casamassima* )