### La torta di yogurt

#### Ingredienti

##### Per l'impasto

3 uova

200 g di zucchero di canna

1 yogurt

80 g di margarina fusa (o burro fuso)

200 g di farina

1/2 sway di lievito in polvere

##### Per il profumo

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Chocolat myrtille :1 plaque de 100 g de chocolat noir Poulain coupée en morceaux (chocolate chips)100 g de myrtilles surgelées*Ce parfum va très bien pour des muffins : il suffit de répartir la pâte à gâteau dans 12 barquettes à muffins.* | Pomme cannelle2 pommes épluchées et coupées en morceauxDe la cannelle en poudre | Poire chocolat2 poires épluchées et coupées en morceaux1 plaque de 100 g de chocolat noir Poulain coupée en morceaux |

#### Preparazione

Sbattere le uova con lo zucchero fino a quando non si sbiancano.

Aggiungi gli altri ingredienti nell'ordine dell'elenco.

Gli ingredienti per il profumo dovrebbero essere aggiunti per ultimo ed è necessario mescolare delicatamente per non schiacciare i frutti.

Preparare lo stampo: ricoprire l'interno con olio (userai un tovagliolo di carta), quindi versare da 2 a 3 cucchiai di zucchero a velo e distribuire lo zucchero su tutta la superficie, scuotendo lo stampo.

Cuocere in un forno caldo (200 ° C = 400 ° F) per circa 20 minuti. O 27 minuti a 180 ° C.

Promemoria: lo shock termico promuove l'azione del lievito. Per una torta ancora più gonfiata, puoi lasciare riposare l'impasto per 30 minuti in frigorifero (opzionale).