

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 cannelle

2 pommes épluchées et coupées en morceaux
De la cannelle en poudre

Poire chocolat

2 poires épluchées et coupées en morceaux
1 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 cucchiari 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).