



Le ricette di Angela

www.risorossi.it

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

TORTA ALLO YOGURT

Ingredienti

3 uova,	125 g di farina di riso,
150 g di zucchero,	1 bustina di vanillina,
125 g di farina 00,	150 g. di acqua,
la scorza di un limone grattugiata,	125 g di olio di mais,
1 vasetto di yogurt al naturale.	

Preparazione

Frullare a spuma i tuorli con lo zucchero, aggiungere l'olio e lo yogurt, le farine mescolate fra loro con il lievito, l'acqua, la vanillina e la scorza del limone grattugiato. Ungere ed infarinare con pane grattugiato uno stampo e versare il composto. Cuocere a 180° C per 30 minuti. Lasciare raffreddare e cospargere con zucchero a velo.