Torta allo yogurt

Ingredienti per una tortiera da 24 – 26 centimetri

Grammi 350 di yogurt intero naturale

Grammi 100 di olio di mais

Grammi 200 di zucchero

Grammi 250 di farina dietetica senza glutine

N. 3 uova

N. 1 bustina di lievito per dolci vanigliato (da prontuario AIC)

Grammi 50 di zucchero a velo (da prontuario AIC)

Grammi 30 di burro

Procedimento

In una bacinella a fondo concavo metterci le uova e lo zucchero, con l'aiuto di un frullino montare fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungerci sempre frullando lo yogurt e l'olio di mais per ultima la farina mescolata al lievito risulterà un impasto liscio lucido ma filante. Con il burro imburriamo una tortiera versiamo il composto e cuociamo in forno a 180 gradi per 25 minuti. Leviamo dal forno e dalla tortiera spolveriamo di zucchero a velo.