

Torta morbida al miele e yogurt

Ingrédients

- 3 uova
- 65g zucchero
- 135g miele di lavanda (o qualsiasi miele a scelta)
- 150g farina
- 8g lievito per dolci
- 125g yogurt naturale

Préparation

1. Una nuova ricetta veloce, perfetta per la colazione o per uno spuntino!
2. Questa torta allo yogurt e miele (miele di lavanda per me) è veloce da preparare, molto umida e si conserva per diversi giorni se ben avvolta (nella pellicola trasparente, appena uscita dal forno).
3. Puoi cuocerla in uno stampo da ciambella come ho fatto io, o in uno stampo classico rotondo o da plumcake!
4. Separare gli albumi dai tuorli.
5. Montare i tuorli con lo zucchero, poi aggiungere il miele.
6. Successivamente, incorporare la farina setacciata e il lievito per dolci, poi aggiungere lo yogurt naturale.
7. Infine, montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente nel composto.
8. Versare l'impasto in uno stampo precedentemente imburrato (ho aggiunto qualche pinolo in precedenza); lo stampo deve essere riempito fino a un massimo di $\frac{3}{4}$ poiché durante la cottura crescerà bene.
9. Cuocere in forno preriscaldato a 165°C per circa 50 minuti (una punta di coltello dovrebbe uscire pulita).
10. Lasciare raffreddare, quindi sformare su una griglia e gustare!