



Semifreddo allo yogurt

Ingredienti per 6 persone

250 g	Biscotti secchi
250 g	Yogurt
100 g	Burro
30 g	Zucchero a velo
250 ml	Panna da montare

Preparazione

1. Tritare bene i biscotti (aggiungerci una manciata di zucchero di canna se i biscotti non hanno la granella). Sciogliere il burro in un pentolino antiaderente e poi aggiungerlo ai biscotti.
2. Foderare la tortiera (rotonda) con la carta da forno (bagnarla bene e strizzarla altrettanto bene poi farla aderire alla tortiera) e stendere il composto con l'aiuto di un cucchiaio o con le mani fino a renderlo compatto e liscio.
3. Montare la panna e unire lentamente i vasetti di yogurt e lo zucchero a velo.
4. Mescolare fino ad ottenere una crema allo yogurt vellutata e versarla sulla base dei biscotti e stenderla cercando di ottenere una superficie bella liscia.
4. Mettere la torta in frigo per 4 ore.
5. Prima di servire la torta sollevarla dalla carta forno e poggiarla su un piatto da portata.
6. Se si vuole la si può guarnire con una salsa a piacere altrimenti lasciarla liscia.
5. Tagliarla a fette e servire.