



Torta allo yogurt e limone (ottima anche per diabetici)

"La torta allo yogurt è il classico dolce adatto a qualsiasi occasione, dalla colazione al dopo cena, senza dimenticare la merenda".

Ingredienti per 4 persone

150 g	Farina
80 g	Fruttosio
n° 2	Uova
n° 1	Vasetto di yogurt magro (125 g)
n° 1	Limone
n° 1	Mela
n° ½	Bustina di lievito

Preparazione

1. Prendere una terrina, rompere al suo interno le due uova, aggiungervi il fruttosio e sbattere il tutto con l'aiuto di una frusta.
2. Lavare, asciugare, sbucciare e tagliare a pezzi la mela; aggiungere alle uova sbattute i pezzi di mela, lo yogurt, la farina, la scorza di limone grattugiata ed infine il lievito setacciato. Mescolare il tutto fino a ottenere una crema ben amalgamata.
3. Prendere una teglia, ricoprirla con carta forno bagnata e strizzata molto bene, versare al suo interno il composto cercando di livellare la superficie con un cucchiaio.
4. Fare preriscaldare il forno, portando la temperatura a 150 °C e infornare lo stampo per trenta minuti.
5. Tenendo la carta da forno dai lati, sfilare la torta allo yogurt dalla teglia adagiandola poi su un vassoio.
6. Servirla quando raggiungerà la temperatura ambiente.

