

Torta de yogurt

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca pomada: 3/4 Taza

Yogurt Natural: 1 Taza

Huevos: 3 Unidades

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Harina 0000: 2 Tazas

Azucar comun: 1 y 1/3 Tazas

Polvo leudante: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Comenzamos batiendo $\frac{3}{4}$ taza de *manteca* pomada y 1 taza y $\frac{1}{3}$ de azúcar en una batidora hasta obtener una preparación blanca y cremosa
- Seguidamente, incorporamos 3 huevos de a uno y seguimos batiendo
- Añadimos un chorrito de esencia de vainilla.
- Por otro lado, mezclamos 2 tazas de *harina* cuatro ceros con 1 cucharadita de polvo *leudante* y la unimos a la preparación de *manteca*
- Luego, añadimos 1 taza de *yogur* griego natural y batimos bien.
- Enmantecamos y enharinamos un molde desmontable.
- Luego, vertemos la preparación en el molde y horneamos a 180 ° durante 45 minutos
- Por último, dejamos enfriar antes de desmoldar.
- Servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-yogurt>