

# Torta allo yogurt e ciliegie



di Giulia Crestani | 26 set 2015

Una ricetta facile e veloce da realizzare: la torta allo yogurt e ciliegie è un dessert perfetto per una merenda pomeridiana o per un fine pasto goloso e leggero.



Ecco una **torta morbida e leggera** che può essere preparata nelle varianti che più preferisci e utilizzando **frutta di stagione** o **diversi tipi di yogurt**: ideale da servire come merenda ai più piccoli ma perfetta anche per concludere in dolcezza una cena, magari accompagnata da un ciuffo di panna o una pallina di gelato alla vaniglia. Non dimenticarti di decorarla con delle foglioline di menta prima di servirla in tavola!

## Informazioni

### Difficoltà

Facile

### Metodo di cottura

In forno

### Categoria

Torte

### Preparazione

30 minuti

**Cottura**  
40 minuti

**Tempo totale**  
70 minuti

**Dosi**  
6 persone

## Ingredienti

**Uova**  
3

**Farina 00**  
300 gr

**Maizena**  
80 gr

**Zucchero**  
200 gr

**Olio di semi**  
80 gr

**Yogurt naturale**  
200 gr

**Ciliegie**  
150 gr

**Lievito per dolci**  
mezza bustina

**Burro**  
q.b.

## Preparazione

1. Per preparare la torta allo yogurt e ciliegie inizia **setacciando** la maizena e il lievito con la farina, disponi il tutto in una ciotola e mescola con un cucchiaino.
2. In un'altra ciotola **lavora con una frusta** le uova con lo zucchero fino ad ottenere un **composto spumoso e leggero**: al termine aggiungi lentamente l'olio a filo e, per l'ultimo, unisci lo yogurt mescolando con un cucchiaino di legno. Mescola il tutto e quando gli ingredienti si saranno amalgamati aggiungi un po' alla volta la farina setacciata con le altre polveri.
3. **Imburra la tortiera** e aggiungi l'impasto: livella la superficie con il dorso di un cucchiaino e adagia delicatamente le ciliegie tagliate a metà e private del nocciolo facendo una leggera pressione sull'impasto.
4. Inforna la torta in forno già caldo per **40 minuti a 170°** e sfornare solo quando la superficie avrà raggiunto un **colorito dorato** e leggermente croccante. Al termine della cottura estrai la teglia dal forno e lascia raffreddare il dolce prima di servirlo.

**Vota la ricetta**

