Torta Verde



Torta Verde

Vi propongo una ricetta di un dolce talmente facile da realizzare e che e’ piaciuto al 98% di persone alle quali l’ho fatto assaggiare…. Possono provare a cucinarla anche gli uomini per fare (perche no?) una sorpresa alle loro dolci metà…

La Torta Verde

(come unità di misura si usa il vasetto di uno yogurt)

INGREDIENTI:

- 3 uova
- 2 vasetti yogurt al cocco
- 3 vasetti e 1/2 di farina
- 1 vasetto e 1/2 di zucchero
- 3/4 di vasetto di olio di semi
- 1/2 vasetto di sciroppo alla menta (fabbri)

- una bustina di lievito
- farina di cocco
- nutella

PREPARAZIONE

– accendere il forno (ventilato 170* – statico 180*) .
– sbattere le uova con lo zucchero fino a far diventare il composto chiaro e spumoso, a questo punto aggiungere mano a mano lo yogurt, la farina , l’olio e lo sciroppo.

Risultando l’impasto abbastanza fluido, si può aggiungere una manciata di farina di cocco e solo a questo punto inserire il lievito setacciato e versare il tutto in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata e infornare.

A cottura ultimata (si controlla inserendo uno spaghetto nella parte centrale della torta che dovrà uscire asciutto) si impiatta subito la torta e ancora calda la si ricopre con uno strato di nutella e sopra a pioggia la farina di cocco.

Buon appetito!!!