



Torta allo yogurt ciliegie e cioccolato - [Visualizza sul sito](#)  
di piera

dolce - torta semplice - cioccolato o ciliegie

Ingredienti:

150 ml. di yoghurt, 200 gr. di zucchero, 350 di farina, 75 gr. di cioccolato al latte a pezzetti, una bustina di lievito per dolci, 100 ml. di olio di semi (o 75 di oliva: il sapore si sente parecchio!) 2 uova intere [se ti piace puoi aggiungere 75 gr di cacao amaro e viene al cioccolato! Oppure 100 gr. di ciliegie sciroppate senza il nocciolo e scolate bene o se no puoi mettere nella teglia delle rondelle di ananas e rovesciare la torta tipo tatin a fine cottura].

Mescola tutto con un cucchiaio di legno, versa in uno stampo di 28 cm. (l'impasto non deve essere troppo alto, max 2 cm., perchè se no non cuoce bene al centro) e inforna a 180 gradi (elettrico non ventilato) per circa 40 minuti (la prova stecchino però à meglio!). Sforma e fai raffreddare su una gratella. Puoi decorare con zucchero al velo, panna, creme ecc....

eCucinando.it