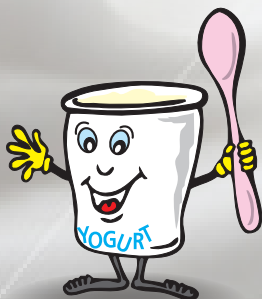


6 mix da gustare

2 yogurt alla frutta

2 yogurt naturali

2 yogurt magri



Torta fredda allo yogurt

Ingredienti:

200 gr biscotti per il latte - 30 gr zucchero di canna

100 gr di burro - 250 gr di yogurt "Yogo Vitt"

30 gr di zucchero a velo - 250 ml di panna

Procedimento:

Tritare i biscotti con un mixer, unire lo zucchero di canna.

Sciogliere il burro in un pentolino antiaderente. Unire il burro ai biscotti e amalgamare. Foderare la teglia con la carta da forno e stendere il composto aiutandovi con un cucchiaino o con le mani fino a farlo diventare una superficie compatta.

Montare la panna e unire lentamente lo yogurt "Yogo Vitt" e lo zucchero a velo. Mescolare fino ad avere una crema allo yogurt vellutata. Versare la crema allo yogurt sulla base dei biscotti e stenderla con una spatola cercando di avere una superficie liscia.

Mettere la torta allo yogurt in frigo per almeno 4 ore.

Prima di servire la torta fredda allo yogurt sollevarla dalla carta forno e poggiarla su un piatto da portata, quindi guarnirla con salsa di fragole, frutta fresca o come la vostra fantasia vi suggerisce.

YOGO VITT

Yogurteria CASTEGGIO

