CIAMBELLA ALLO YOGHURT

Ingredienti:

- 500 g di yoghurt alla frutta,
- 1 bicchiere di farina,
- 1 bicchiere di zucchero,
- 2 uova intere,
- 2 dita di olio di semi,
- 2 dita di vino bianco o cognac,
- 1 busta di lievito.

Procedere secondo la ricetta classica della ciambella che vede la montatura delle uova (con albume e tuorlo a parte), aggiungere poi lo zucchero, l'olio, lo yoghurt ed infine la farina (con il lievito nell'ultima manciata).
Alla fine colare sopra ed amalgamare nell'impasto il vino od il liquore.
Quando il forno è molto caldo infornare ed abbassare subito a 170 gradi circa.
Quando la torta è colorata in superficie lasciare il calore solo nella parte sotto del forno.