

Dolce allo yogurt

Ingredienti:

300 gr. di farina

300 gr. di zucchero

50 gr. di olio di semi di mais

50 gr. di limoncello

1 yogurt al limone

4 uova

Una bustina di lievito per dolci

Preparazione

Battere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.

Incorporare l'olio, lo yogurt, la farina, la bustina di lievito e il limoncello

Cospargere di margarina e di farina una teglia di 24 cm. di diametro e versarvi il composto ben omogeneo.

Infornare a 180 gradi.

Tempo di cottura. 30 minuti circa.

