

Farfalla allo Yogurt

circa 8 porzioni



facile

up to 40 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

75 g burro
250 g yogurt
400 g fragole
1 confezione di Preparato per Torta
allo Yogurt
250 ml latte

1 Prepara lo stampo:

Monta lo stampo seguendo le istruzioni e trasferiscilo su un piatto.

2 Prepara la base biscotto:

Sciogli il burro nel pentolino e fiamma moderata, togliilo dal fuoco, aggiungi il preparato per base biscotto, amalgama bene e distribuiscilo sulla base dello stampo premendo bene con un cucchiaio in modo da ottenere un fondo uniforme e compatto.

3 Prepara la crema:

Versa il latte freddo di frigorifero in una terrina a sponde alte, aggiungi il preparato per crema, mescola con lo sbattitore elettrico a bassa velocità, quindi monta per 4 minuti alla massima velocità. Aggiungi lo yogurt e mescola a bassa velocità fino ad ottenere una crema omogenea.

4 Distribuisci la crema:

Distribuisci la crema sul fondo di biscotto e livellala con il cucchiaio.

5 Fai raffreddare la torta:

Poni in frigorifero per almeno 2 ore.



cameo

6 Sforma e decora la torta:

Stacca l'anello dello stampo con l'aiuto di un coltello bagnato. Dividi la torta in due metà, disponi queste in senso invertito su un piatto da portata, in modo da formare una farfalla. Decora la superficie con le fragole tagliate a fettine.

7 Conserva la torta:

Conserva la torta pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

