


Torta yogurt con ricotta e fragole

circa 12 porzioni

 facile up to 40 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di La Soffice allo Yogurt e "gocce" di cioccolato bianco

100 g ricotta

400 g fragole

Accendere il forno a 165°C. Imburrare ed infarinare il fondo di uno stampo rotondo del diametro di 24 cm.

Versare il contenuto della busta nello stampo rotondo e cuocere sul ripiano inferiore del forno per 40 minuti circa.

Spalmare la superficie della torta raffreddata con la ricotta.

Lavare le fragole, tagliarle a metà e distribuirle sulla torta.

***Consigli:**

Al posto delle fragole si può usare un frutto a piacere.

Al posto della ricotta si può usare panna montata o mascarpone per i più golosi.