

Torta allo yogurt senza pesare gli ingredienti ma usando il vasetto! Ingredienti: 3 uova, 2 vasetti di zucchero, 1 vasetto di yogurt naturale o come preferite, 1 vasetto di olio di semi, 2 e 1/2 vasetti di farina, un pizzico di sale, e 1 bustina di lievito. Sbattete bene le uova con lo zucchero aggiungere lo yogurt, l'olio, il sale, la farina ed il lievito. Cucinare in forno a 170° per mezz'ora circa!

Focaccia morbida.

Ingredienti: 500 grammi di farina, 300 grammi di acqua a temperatura ambiente, 20 grammi di olio d'oliva, 5 grammi di sale, mezza bustina di lievito di birra.

Miscelare l'acqua con il lievito di birra aggiungerlo alla farina mescolando bene, aggiungere il sale, l'olio . Impastare bene deve rimanere morbido, lasciare lievitare l'impasto x 2 ore.

Dopo stenderlo in una teglia foderata con carta da forno, e lasciarlo x un'altra ora a lievitare. Spennellare con un'emulsione di 30 grammi di olio d'oliva e 15 grammi di acqua. E si può farcire a piace... rosmarino, pomodorini, olive, ecc.