

# Torta de cacao y yogurt



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 5min , Número de porciones: **10**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/torta-de-cacao-y-yogurt>

## Preparación

Batir la manteca con el azúcar hasta blanquear. Agregar el huevo, mezclando suave después de su incorporación para que la mezcla no se corte; agregar el cacao, la vainilla y la leche mezclada con el yogurt. Con movimientos suaves incorporar los secos previamente tamizados; y volcar la mezcla en un molde de 24 cm enmantecado y enharinado. Llevar a horno moderado por 45 minutos y servir espolvoreado con azúcar impalpable.

### ▣ **Tip para la receta**

Es una torta ideal para acompañar con helado.

## Ingredientes

- 200 grs. Azúcar
- 50 grs. Manteca
- 1 Huevo
- 1 vaso Leche
- 1 vaso Yogurt blanco
- 50 grs. Cacao
- 100 grs. Harina
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- Azúcar impalpable c/n

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Ingrediente extra

