

## Torta ai lamponi, grano saraceno & yogurt

---



✂ Per una teglia da crostata da 30 cm di diametro

### Ingredienti

125 g di farina di grano saraceno  
125 g di farina di frumento "00"  
150 g di zucchero  
150 g di yogurt bianco compatto  
80 g di burro  
2 uova  
50 g di latte  
2 g di sale  
6 g di lievito per dolci  
160 g di lamponi

### Procedimento

Sbattere le uova con lo zucchero fino ad avere una crema omogenea e spumosa, aggiungere il burro a temperatura ambiente, lo yogurt e continuare a sbattere. Aggiungere le due farine, il sale e sbattere fino a che il composto non diventi omogeneo, sciogliere il lievito nel latte e aggiungere al composto continuando a sbattere. Imburrare una teglia da crostata e versarvi il composto, distribuire uniformemente i lamponi sulla torta, premendoli un po' con le dita. Infornare a forno statico e preriscaldato a 180°C per 35-40 minuti, dopodiché sfornare e lasciare raffreddare su una griglia prima di servire.