

Dessert e merende

Tortine allo yogurt e cocco con Nesquik

Difficoltà 3

Ingredienti per 4 persone

85 g di burro
3 uova
100 g di Nesquik
100 g di fecola di patate
150 g di farina di cocco
1 bustina di lievito
125 ml di yogurt bianco (un vasetto)
50 g zucchero
per la salsa accompagnamento: 125 ml di yogurt bianco (1 vasetto)
4 stampini

Tempo

15 minuti per la preparazione + 25 minuti per la cottura

Preparazione

Lavoriamo il burro ammorbidito insieme allo zucchero.

Aggiungiamo un uovo alla volta continuando a mescolare. Uniamo, sempre mescolando, la fecola di patate e il lievito ben setacciati, poi aggiungiamo la farina di cocco e mescoliamo bene.

Uniamo lo yogurt e il Nesquik fino ad ottenere un composto uniforme.

Versiamo un paio di cucchiainate di impasto in ogni stampino e cuociamo in forno preriscaldato a 180° per circa 25 minuti. Lasciamo raffreddare e serviamo con lo yogurt bianco.