



Ingredienti

250g di biscotti McVitie's Original Digestive

100g di burro

250g di yogurt al tè indiano

30g di zucchero a velo vanigliato

250g di panna da montare

Preparazione

Tritare i biscotti McVitie's Original Digestives con un mixer.

Sciogliere il burro in un pentolino antiaderente, aggiungerlo ai biscotti e mescolare.

Foderare uno stampo (meglio se a cerniera) con la carta da forno e stendere il composto aiutandovi con un cucchiaio fino a diventare una superficie compatta. Mettere in frigo a raffreddare per 20 minuti circa.

Nel frattempo, montare la panna e unire lentamente i vasetti di yogurt al gusto di tè indiano e lo zucchero a velo vanigliato.

Mescolare fino ad avere una crema allo yogurt vellutata.

Versare la crema allo yogurt sulla base dei biscotti e stenderla con una spatola cercando di avere una superficie liscia.

Mettere la torta allo yogurt in frigo per almeno 4 ore.



torta fredda allo yogurt di grazia

Prima di servire la torta fredda allo yogurt sollevarla dalla carta forno e poggiarla su un piatto da portata , quindi guarnirla con salsa di cioccolato.

<http://casaninmamamma.blogspot.it/2014/03/mc-vities.html>