

## Torta a forma di albero di natale (Dolci)



### Preparazione

Prima si prepara la torta. Si sbatte bene lo zucchero con i tuorli. Si aggiunge lo yogurt e il pizzico di sale. Dopo aver amalgamato bene, si aggiunge la farina setacciata con il lievito e infine gli albumi montati a neve.

Si imburra e si infarina leggermente lo stampo a forma di albero di natale e ci versiamo il composto, spargendoci sopra i frutti di bosco.

Si inforna a 180° per circa 40', dopodichè la si sforna rovesciandola.

Nel frattempo, si prepara la glassa. Si mescola la farina e lo zucchero aggiungendo il cioccolato tritato abbastanza finemente. Nel frattempo mettete il latte a scaldare.

Poi aggiungerlo a filo evitando di far formare i grumi, aiutandosi con una frusta a mano. Trasferire la casseruola sul fuoco, far prendere il bollore e sempre mescolando, proseguire per circa 5-10' fino a che la salsa non si addensa.

A questo punto, la si verserà sulla torta tenendola sopra una grata, avendo cura di coprire tutta la superficie e far defluire sotto l'eccesso. Terminare creando i festoni con il cioccolato e poi spolverando gli zuccherini colorati.

### Consigli

Potete decorare l'albero con le perline colorate, come illustriamo e facciamo noi in questa ricetta, oppure potete variare le decorazioni a seconda dei vostri gusti, con scaglie di cioccolato, ciliegine, fiorellini.

### Curiosità

L'albero di Natale è il simbolo della vita in tutto il mondo, indipendentemente dalle differenze religiose o culturali. In tutte le religioni e le culture infatti, l'albero di Natale trova dei riscontri e delle leggende che ne narrano il significato.

### Informazioni

**Preparazione** 45 minuti

**Cottura** 50 minuti

**Dosi per** 6 persone

**Difficoltà** Difficile

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su

[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Yoghurt** 500 grammi

**Farina "00"** 300 grammi

**Zucchero** 200 grammi

**Uova** 3 unità

**Lievito per dolci** (1 bustina di lievito per dolci vanigliato)

**Frutti di bosco** 200 grammi (freschi)

**Latte** 500 millilitri

**Zucchero** 250 grammi

**Farina** 60 grammi

**Salsa di cioccolato** (salsa di cioccolato)