

# Trifle ai lamponi



## Ingredienti

### *Per l'impasto*

1 uovo  
120 g farina  
110 g yogurt bianco  
120 g zucchero  
30 g pistacchi grattugiati  
60 g olio  
1 cucchiaino di lievito per dolci  
1 Scorza di limone  
un pizzico di sale

### *Per la crema:*

250 g di yogurt bianco  
250 g di lamponi, passata  
Pistacchi, tagliati grossolanamente

## Preparazione

Scaldare il forno a 170 gradi. Sbattere l'uovo con lo zucchero e il sale per circa 4 minuti. Aggiungere lentamente lo yogurt e l'olio. Mescolare la farina e il lievito con la scorza del limone e i pistacchi grattugiati e aggiungere all'impasto. Distribuire l'impasto sulla teglia da 1,5 cm e infornare per 10 minuti. L'impasto una volta raffreddato va sbriciolato con le mani.

Metti piccoli pezzetti di torta, yogurt, purea di lamponi e pistacchi a strati nei bicchieri.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

