



# Bio

# Punto

## Cake ai ribes

150 g di burro morbido in pezzettini  
1 vasetto di yogurt alla vaniglia 180 g  
2 vasetti (di yogurt) di zucchero  
1 presa di sale  
3 uova

3 vasetti (di yogurt) di farina  
1 cucchiaino di polvere di lievito  
250 g di ribes

Cuocere nel forno a 180°C per 70 minuti



mescolare bene finché la massa è più chiara

mescolare  
mescolare con la pasta e mettere in una forma

Buon appetito!!