



przepisy.pl

Babka jogurtowa z jagodami



Składniki:

- jagody lub borówki amerykańskie - 250 gramów
- masło lub margaryna - 160 gramów
- cukier - 120 gramów
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- jajka - 3 sztuki
- jogurtu naturalnego - 100 gramów
- mąka pszenna - 270 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Jagody umyć i osączyć.
2. Miękkie masło, cukier i cukier waniliowy utrzeć na puszystą masę.
3. Dalej miksując dodawać po jednym jajku.
4. Dodać jogurt i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wymieszać tylko do połączenia składników.
5. Formę keksową (o długości 30 cm) wysmarować margaryną i posypać mąką lub bułką tartą.
6. Połowę ciasta wyłożyć do formy. Na cieście rozłożyć połowę jagód. Kolejno wyłożyć resztę ciasta i na górę resztę jagód.
7. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 45- 50 minut w temperaturze 180°C (z termoobiegiem w 160°C). Po upieczeniu, ciasto pozostawić na chwilę w formie. Kolejno wyłożyć na kratkę z piekarnika i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
8. Rada: Babkę można dodatkowo połączyć lukrem przygotowanym z cukru pudru i soku z cytryny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl