



przepisy.pl

## Błyskawiczna babka jogurtowa



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

### Składniki:

#### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 70 gramów
- mąka pszenna - 300 gramów
- jogurt naturalny - 200 gramów
- jajka - 2 sztuki
- cukier - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- rodzynki - 100 gramów

#### lukier

- cukier puder - 180 gramów
- woda - 4 łyżki
- skórka pomarańczowa - 50 gramów

### Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto ( bez rodzynek ) włóż do miski i wymieszaj dokładnie mikserem.
2. Wsyp rodzynki i zamieszaj łyżką.
3. Przełóż do wysmarowanej Kasią i wysypanej mąką formy i wstaw do nagrzanego piekarnika.
4. Piecz w 180 st. C około 40 minut.
5. W tym czasie przygotuj lukier mieszając cukier puder z wodą.
6. Polej nim wystudzone ciasto i posyp skórką z pomarańczy.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)