





przepisy.pl

Ciasto jogurtowe z morelami



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajka - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- jogurt naturalny - 250 mililitrów
- kakao - 1 łyżka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- morele - 500 gramów

wierzch

- płatki migdałowe - 50 gramów

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku i przestudź. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i kakao. Jajka utrzyj z cukrem i cukrem waniliowym na puch.
2. Ciągłe ucierając dodaj mąkę, jogurt i rozpuszczoną kostkę do pieczenia Kasia.
3. Umyte morele pokrój na kawałki usuwając pestki.
4. Prostokątną formę o wymiarach podstawy 22x27cm. Wysmaruj kostką do pieczenia Kasia i obsyp mąką. Do formy włóż ciasto.
5. Na cieście ułóż rzędami części moreli.
6. Całość posyp płatkami migdałowymi. Formę wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 35 minut w 180st.C.

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