





przepisy.pl

Ciasto jogurtowe z truskawkami



 75 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C °C

 tortownica 24 cm

Składniki:

- mąka pszenna - 0.5 kilogramów
- jajka - 3 sztuki
- cukier kryształ - 150 gramów
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki
- gęsty jogurt (np. grecki) - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- truskawki (mogą być mrożone) - 200 gramów
- biała czekolada - 50 gramów
- mąka do oprószenia blaszki - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia. Kostkę do pieczenia Kasia rozpuszczamy i studzimy.
2. Jaja ubijamy z cukrem na puszystą masę.
3. Delikatnie mieszając, naprzemiennie dodajemy mąkę, jogurt i na końcu przestudzoną kostkę do pieczenia Kasia. Uważamy, aby przy mieszaniu masa z jajek nie opadła.
4. Tortownicę smarujemy tłuszczem i oprószamy mąką. Przekładamy gotową masę do formy i wyrównujemy.
5. Na cieście układamy truskawki i posypujemy posiekaną białą czekoladą. Pieczemy 35-45 minut w temperaturze 180 °C do suchego patyczka.

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