





przepisy.pl

ciasto jogurtowo-cytrynowe z gruszkami i galaretką cytrynową



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka - 1.5 szklanek
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- cytryna - 1 sztuka
- rodzynki - 1 opakowanie
- jogurt naturalny - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 sztuk
- gruszka - 4 sztuki
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Utrzeć żółtka z cukrem i Kasia, dodać mąkę, budyń, proszek do pieczenia, otartą skórkę z cytryny (cytrynę koniecznie umyć i sparzyć wrzątkiem) oraz wyciśnięty sok.
2. Wymieszać, dodać jogurt, ubitą pianę z białek i rodzynki.
3. Po upieczeniu i wystudzeniu ozdobić kawałkami gruszeki i ostrożnie wylać tężejącą galaretkę cytrynową

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