





przepisy.pl

Jogurtowe ciasto z malinami



Składniki:

- jajka - 3 sztuki
- jogurt naturalny - 1 szklanka
- mąka pszenna - 3 szklanki
- cukier - 1.5 szklanek
- olej - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- maliny - 2 szklanki
- cukier waniliowy - 2 łyżki

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia.
2. Odmierzamy 2 łyżki mąki i obsypujemy nimi maliny.
3. W oddzielnej miseczce miksujemy na jasną, puszystą masę jajka z cukrami.
4. Następnie powoli dodajemy jogurt, olej oraz mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia.
5. Blaszkę do pieczenia (w oryginalnym przepisie 22 x 33 cm. u mnie tortownica o śr. 26 cm) smarujemy Kasią i wysypujemy bułką tartą lub kaszką manną.
6. Ciasto wylewamy do formy na wierzch, układamy maliny.
7. Pieczemy w temp. 180 C przez 45-50 min. do suchego patyczka. Smacznego.

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