





przepisy.pl

Jogurtowe z brzoskwiniami



Składniki:

- jajko - 3 sztuki
- cukier - 180 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 120 gramów
- gęsty jogurt - 200 gramów
- mąka - 300 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- brzoskwinie - 2 sztuki

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię roztopić i wystudzić.
2. Mąkę przesiać z proszkiem.
3. Jaja wymieszać z cukrem, dodać jogurt i Kasię. Wymieszać mikserem do połączenia się składników.
4. Ciasto wylać do wyłożonej papierem blaszki (ok. 25x35cm).
5. Na ciasto wyłożyć pokrojone owoce.
6. Piec w temp. 180 st. ok. 45 minut. Uwaga: ciasto jogurtowe jest dość kapryśne, dlatego nie należy go zbyt obciążać owocami

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