





# Jogurtowe z jabłkami

przepisy.pl



## Składniki:

- mąka - 35 dekagramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier - 9 dekagramów
- jajko - 2 sztuki
- olej - 0.5 szklanek
- jogurt naturalny - 300 gramów
- jabłka - 0.5 kilogramów

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  170-180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia.
2. Dodać resztę składników. Wymieszać tylko do połączenia się składników (ciasto nie powinno być zbyt gładkie).
3. Przełożyć do formy wysmarowanej Kasią i posypanej bułką tartą.
4. Na ciasto wyłożyć pokrojone jabłka.
5. Piec w nagrzanym do ok. 170 - 180 stopni piekarniku.
6. Po 20 - 30 minutach warto przykryć ciasto folią, aby wierzch ciasta nie uległ zbyt niemu przypaleniu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)