

Błyskawiczne ciasto jogurtowe z jabłkami



PANIMISIOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka	3 szklanki
jajka	3
cukier	2/3 szklanki
olej rzepakowy	1 szklanki
jogurt naturalny	1 duży
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier waniliowy	3 łyżki
jabłka	2

Kruszonka

masło	60 g
cukier	60 g
mąka	60 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski wrzucamy wszystkie składniki ciasta.
- KROK 2 Mieszamy razem na gładką masę o konsystencji gęstego, lejącego się ciasta.

- KROK 3 Następnie przelewamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Na wierzchu ciasta układamy pokrojone w małe kawałki jabłka. Możemy dodatkowo posypać je cynamonem.
- KROK 4 Z masła, maki i cukru ugniatamy palcami kruszonkę o konsystencji mokrego piasku. Tak przygotowaną kruszonką posypujemy ciasto.
- KROK 5 Pieczemy 60-70 minut w piekarniku nagrzanym do 160st (termoobieg).