

Ciasto jogurtowe



KATARZYNA26



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

olej słonecznikowy	80 gram
skórka z cytryny	1 sztuka
cukier	150 gram
jajka	3 sztuki
mąka pszenna	200 gram
dżem	2 łyżki
jogurt naturalny	120 gram
sól	1 szczypta
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier zmielić z otartą skórka z cytryny.

Dodać jajka i zmiksować całość.

Wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i solą, wlać olej i jogurt, dołożyć dżem z dyni, ciągle miksując.

Ciasto przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy na babkę (średnica około 22cm.) i piec 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

Po przestudzeniu ciasto udekorować lukrem i kandyzowaną skórka z cytryny.

Można też zamiast lukru użyć cukru pudru.