

## Ciasto jogurtowe z czarnymi porzeczkami



### HABIBI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	3-4 szt.
<b>olej</b>	3/4 szkl.
<b>jogurt naturalny</b>	400-500 ml
<b>cukier</b>	1,5 szkl.
<b>cukier waniliowy</b>	2 op.
<b>sól</b>	1/2 łyżeczki
<b>proszek do pieczenia</b>	małe op.
<b>mąka tortowa</b>	2,5 szkl.
<b>mąka kukurydziana</b>	1/2 szkl.
<b>porzeczki mrożone</b>	czarne

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ubić z solą, cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę.

Olej zmiksować z jogurtem.

Do masy jajecznej dodać mąkę pszenną połączoną z kukurydzianą i proszkiem do pieczenia oraz olej z jogurtem - utrzeć na gładkie ciasto.

Ciasto wylać na natłuszczoną blachę posypaną bułką tartą.

Posypać zamrożonymi porzeczkami.

Piec około 50 min w temp. 175°C - stopień wypieczenia sprawdzić patyczkiem.

Upieczone ciasto pozostawić w piekarniku przez 10-15 minut, przy otwartych drzwiczkach, aby nie opadło.

Kroić po zupełnym ostygnięciu.