

## Jogurtowa baba z nutellą



### OSTRA NA SŁODKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| <b>mąka pszenna</b>         | 1,5 szkl   |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 2 łyżeczki |
| <b>prawdziwe masło</b>      | 100 g      |
| <b>cukier drobny</b>        | 0,5 szkl   |
| <b>jajko</b>                | 2 szt      |
| <b>laska wanilii</b>        | 1 szt      |
| <b>jogurt naturalny</b>     | 125 ml     |
| <b>krem czekoladowy</b>     | 5 łyżek    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI MUSZĄ BYĆ W TEMPERATURZE POKOJOWEJ!

Masło ucieramy mikserem do miękkości.

Dodajemy cukier i ucieramy na wysokich obrotach przez kilka minut , aż cukier rozpuści się , a masa zrobi się kremowa.

Dodajemy 1 jajko i ucieramy ok. 30 sekund.

Dodajemy 2 jajko i ucieramy kolejne 30 sekund.

Dodajemy krem czekoladowy , ziarenka wydrążone z wanilii i dokładnie mieszamy na niskich obrotach.

\* Ja wykorzystałam TEN KREM

Przechwytywanie w trybie pełnoekranowym 2013-06-10 204521

Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia.

Do przygotowanej masy dodajemy 0,5 szklanki mąki i 2 łyżki jogurtu – chwilę mieszamy ... kolejne 0,5 szklanki mąki i 2 łyżki jogurtu – chwilę mieszamy .... i na sam koniec pozostałą mąkę i jogurt.

Powstałe ciasto przelewamy do silikonowej formy na babkę wysmarowanej masłem.

Jeśli używamy klasycznej metalowej formy oprócz wysmarowania masłem , posypmy jeszcze odrobiną tartej bułki.

Wstawiamy do nagrzanego na 180C piekarnika na ok. 50-60 minut.

Odstawiamy do ostudzenia!

Polewamy roztopioną mleczną czekoladą i posypujemy orzechami arachidowymi!

**UWAGA!**

Czas pieczenia zależy również od jakości i mocy piekarnika – dlatego musimy sami dobrać odpowiedni czas , sprawdzając upieczenie za pomocą patyczka.