

Jogurtowe ciasto z brzoskwiniami



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuka
cukier	1 1/3 szklanka
mąka	400 gram
proszek do pieczenia	2 łyżeczka
olej	125 mililitr
jogurt grecki	220 mililitr
cukier waniliowy	2 łyżeczka
brzoskwinie	10 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Brzoskwinie umyć, osuszyć, przekroić na połówki i usunąć pestki. Mąkę z proszkiem przesiać. Jajka z cukrem i cukrem waniliowym ubić na puszysto. Dodać jogurt i zmiksować. Dodawać naprzemiennie mąkę z proszkiem i olej.
- KROK 2** Ciasto przelać do blaszki (21x36 cm), na wierzchu ułożyć połówki brzoskwiń skórkami do dołu.
- KROK 3** Ciasto piec w temp. 180 stopni przez około 50 minut lub do tzw. suchego patyczka. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.