

## Kakaowiec delikatnie wiśniowy na jogurcie naturalnym



### KLAUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>masło</b>	130 g
<b>mąka pszenna</b>	1,5 szklanki
<b>kakao</b>	3 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>cukier</b>	2 szklanki
<b>białka</b>	3 sztuki
<b>jogurt naturalny</b>	8 łyżek
<b>olej rzepakowy</b>	1/2 szklanki
<b>cukier puder</b>	do posypania
<b>fruzelina</b>	3 wiśniowa

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło delikatnie rozpuszczamy i ucieramy wraz z olejem rzepakowym oraz cukrem.

Następnie dodajemy mąkę, kakao, proszek do pieczenia, białka i jogurt naturalny. Wszystko miksujemy do połączenia składników. Dodajemy także fruzelinę wiśniową i mieszamy łyżką.

Wykładamy masę na formę o wymiarach 18,5x22 cm, wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy w piekarniku nagrzanym na 165 stopni, do tzw. suchego patyczka czyli około 60 minut.

Wystudzone ciasto posypujemy cukrem pudrem.