

SZYBKI PLACEK JOGURTOWY ZE ŚLIWKAMI



KATERINAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka tortowa	400 gram
jajko	4 sztuki
cukier	1 1/3 szklanki
cukier waniliowy	1 łyżka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jogurt naturalny	1 szklanka
olej rzepakowy	1/2 szklanki
śliwki węgierki	
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1/ Śliwki umyć, osuszyć i usunąć pestki. Ważne jest by wszystkie składniki miały temperaturę pokojową i nie były prosto z lodówki. Jajka ubić z cukrem i cukrem waniliowym na bardzo pulchną masę (jak na biszkopt) stopniowo dodawać olej, jogurt i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Dokładnie wymieszać.

2/ Ciasto wylać na blaszkę prostokątną wcześniej wyłożoną papierem do pieczenia i rozprowadzić łyżką. Na wierzchu ułożyć połówki śliwek. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 180 stopni i piec ok 40-45 min do suchego patyczka. Wystudzone posypać cukrem pudrem.