

Ciasto jogurtowe



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jogurt naturalny	1 kubeczek
mąka	3 kubeczki
cukier	2 i 1/2 kubeczka
cukier waniliowy	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 1/2 łyżeczki
jajko	3 sztuki
olej roślinny	1 kubeczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podane wartości w postaci kubeczka to miarka po zużytych jogurcie.

Zmieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia, dodaj resztę składników i wymieszaj na gładką masę. Przetłóć do niedużej około 20 cm średnicy, okrągłej formy i piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 30 minut. Sprawdź patyczkiem, czy ciasto nie przykleja się do niego. W razie konieczności piecz ciasto jeszcze trochę dłużej, aż wyjęty patyczek będzie suchy

Nie miksować ciasta, nie wyrabiać i nie ubijać. Wymieszać dokładnie ręcznie.

Można na górę ułożyć owoce np. brzoskwinie, truskawki, porzeczki.

Na wierz po upieczeniu posypać cukrem pudrem