

Ciasto miodowe



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
mąka	1 szk
jogurt naturalny	1 szk
miód płynny	1 szk
cukier	3/4 szk
żółtko jajek	4 szt
skórka pomarańczowa otarta	2 łyżeczki
rodzynki	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rodzynki umyć i osuszyć. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i solą. Żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać ze skórką pomarańczową i dodać do mąki. Wlać jogurt i wyrobić ciasto. Dodać rodzynki. Formę do pieczenia wysmarować tłuszczem, posypać mąką i napęlnić ciastem. Piec w temperaturze 180 stopni około 30 minut. Jeszcze gorące ciasto poleć miodem i odstawić do całkowitego wystygnięcia.