

Kuche jogurtowe pierożki z jagodami



LEE-AA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
jogurt bałkański	100 mililitrów
masło	100 gramów
cukier	3 łyżki
jagody	1 szklanka
cukier	3 łyżki
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło siekamy z 3 łyżkami cukru, dodajemy mąkę i jogurt. Szybko zagniatamy ciasto. Rozwałkowujemy je i kroimy na kwadraty o boku około 5 cm.

Na każdy kwadrat nakładamy jagody i odrobinę cukru (mnie najwygodniej się posługiwać łyżeczkami do kawy). Sklejamy brzegi. Pieczemy nagrzanym do 180 stopni piekarniku około 15 minut.

Posypujemy cukrem pudrem.