

Kakaowiec delikatnie wiśniowy na jogurcie naturalnym



KLAUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	130 g
mąka pszenna	1,5 szklanki
kakao	3 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier	2 szklanki
białko	3 sztuki
jogurt naturalny	8 łyżek
olej rzepakowy	1/2 szklanki
cukier puder	do posypania
frużelina	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 frużelinę 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.