

## Pierogi z morelami, jogurtem naturalnym i białą czekoladą



### BABECZKA35



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki na ciasto:

<b>mąka tortowa</b>	2 szklanki
<b>woda ciepła</b>	1 szklanka
<b>sól</b>	0.5 łyżeczki

#### Dodatkowo:

<b>morele</b>	40 dag
<b>jogurt grecki</b>	20 dag
<b>cukier puder</b>	2 łyżeczki
<b>cukier trzcinowy</b>	2 łyżki
<b>biała czekolada</b>	5 dag
<b>sól do smaku</b>	1 szczypta
<b>mąka pszenna</b>	5 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto: Z podanych składników stopniowo wlewając wodę zagniatamy miękkie i elastyczne ciasto. Następnie z ciasta formujemy kulę, przykrywamy ściereczką i odstawiamy przynajmniej na 15 minut, żeby odpoczęło.
2. Morele płuczemy, osuszamy, usuwamy pestki i kroimy na mniejsze kawałki. Czekoladę ścieramy na tarce o dużych oczkach. Jogurt naturalny mieszamy z cukrem pudrem.
3. Ciasto wałkujemy na posypanej mąką stolnicy, szklanką wykrawamy krążki, nakładamy morele i zlepiamy formując pierogi.
4. Pierogi gotujemy w osolonej wodzie około 5 minut od wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmujemy łyżką cedzakową.
5. Pierogi nakładamy na talerze, posypujemy cukrem trzcinowy, czekoladą i nakładamy po porcji jogurtu naturalnego. Podajemy, a ja smacznego życzę.