

# Ciasto jogurtowe



Autor: **Mateusz15**  
Przepisów: 55 Ocena: 2439

 > 6 os.  15 min  średnie  przystępne



## Składniki:

- jajka, 3 szt.
- Miękkie masło, 130g
- cukier, 200g
- Mąka pszenna, 300g
- jogurt naturalny, 250g
- soda oczyszczona, 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- aromat migdałowy, ok. 10 kropli

## Sposób przygotowania:

- 1 Rozgrzej piekarnik do 190 stopni (bez termoobiegu); 160 stopni (termoobieg). Prostokątną formę o wymiarach 23x28 cm natłuścić.
- 2 Żółtka oddzielić od białek.
- 3 Masło utrzeć z cukrem na puszysty krem dodając po jednym żółtku.
- 4 Dodać pozostałe składniki (z wyjątkiem białek) i zmiksować na gładką masę.
- 5 Białka z odrobiną soku z cytryny ubić na sztywną pianę, po czym dodać do ciasta. Delikatnie wymieszać.
- 6 Przełożyć do formy i wstawić do piekarnika na ok. 30 minut.
- 7 Przepis przeszedł moją modyfikację. Pochodzi z książki "Słodkie inspiracje" wydanej przez Vorwerk.

## Twoje notatki do przepisu: