

Ciasto jogurtowe z białym serem.



Autor: **babeczka35**
Przepisów: **79** Ocena: **611**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Ser:
- 25 dag sera białego półtłustego
- 2 łyżki cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1 budyń waniliowy
- 1 jajko
- 4 kopiaste łyżki wiórków kokosowych
- Ciasto:
- 2 jajka
- półtorej szklanki mąki tortowej
- pół szklanki mąki krupczatki
- pół szklanki cukru
- 2 cukry waniliowe
- 100 ml oleju
- 20 dag jogurtu naturalnego
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

- 1 Masa serowa: Do miski wbijamy jajko, dodajemy oba cukry, dodajemy ser i miksujemy blenderem ręcznym na gładką masę, następnie wsypujemy budyń i chwilę miksujemy, na koniec wsypujemy wiórki kokosowe i dokładnie mieszamy.
- 2 Ciasto: Jajka wbijamy do miski, wsypujemy oba cukry i miksujemy na puszystą masę, następnie wlewamy olej i chwilę miksujemy, dodajemy jogurt naturalny i dalej miksujemy. Na koniec wsypujemy mąkę krupczatkę, mąkę tortową i proszek do pieczenia, miksujemy do dokładnego połączenia się składników.
- 3 Do pieczenia: Ciasto wykładamy na blaszkę o wymiarach około 25 cm x 21 cm wyłożonej papierem do pieczenia, na ciasto kupkami wykładamy masę serową.
- 4 Pieczenie: Ciasto pieczemy w temperaturze 180 stopni do zrumienienia przez około 45-50 minut. Ciasto sprawdzamy suchym patyczkiem czy jest upieczone. Upieczone studzimy.
- 5 Podanie: Gotowe ciasto kroimy i podajemy.

Rady:

Szklanka do odmierzenia składników o pojemności 250 ml.

Blaszka o wymiarach około 25 cm x 21cm.

Ciasto można pokroić na około 12 dużych kawałków.
Ciasto można upiec w tortownicy o średnicy 23 cm.

Twoje notatki do przepisu: