

Ciasto jogurtowe z czereśniami i kruszonką



Autor: **lila32**
Przepisów: **6** Ocena: **78**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąka,, 340gr
- cukier,, 100gr
- jaja,, 3szt
- olej,, 0,5 szkl
- proszek do piecz,, 2 łyżeczki
- jogurt naturalny, ok 300gr
- czereśnie, ok 70dkg
- na kruszonkę:
 - masło, 50gr
 - mąka, 10 łyżek
 - cukier, 5 łyżek
 - culier waniliowy

Sposób przygotowania:

- 1 Makę razem z proszkiem do pieczenia przesiać przez sitko. Dodać resztę składników na ciasto (jaja wcześniej rozbełtać widelcem). Krótco wymieszać do połączenia składników.
- 2 Wszystkie składniki na kruszonkę delikatnie wymieszać, aby powstała kruszonka.
- 3 Ciasto przełożyć do formy o wym. 23 x 28 cm. Na wierzch ułożyć wcześniej wydrylowane czereśnie i obsypać kruszonką. Piec ok 50 min. w temp 180 st. Po wystudzeniu ciasto można polukrować (niekoniecznie).
- 4 Proponuję aby jaja i jogurt wyciągnąć troszkę wcześniej z lodówki, aby miały temp. pokojową.
- 5 Przepis znalazłam na blogu: o pysznym jedzeniu blog.

Twoje notatki do przepisu: