

Ciasto jogurtowe z morelami

Autor: **basiliana**Przepisów: **143** Ocena: **3100**

> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Jajo kurze - 2 szt
- Cukier - 3/4 szklanki
- Cukier wanilinowy - 2 łyżeczki
- Jogurt naturalny - 250 g
- Olej roślinny - 1/2 szklanki
- Mąka pszenna tortowa - 2 szklanki
- Proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Morele - 5-6 sztuk
- Kruszonka:
 - Masło - 50 g
 - Cukier - 50 g
 - Mąka - 100 g

Sposób przygotowania:

- 1 Jaja roztrzepać z cukrem i cukrem waniliowym za pomocą rózgi.
- 2 Dodać jogurt oraz olej i wymieszać.
- 3 Następnie wsypać do masy mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i wymieszać do połączenia składników.
- 4 Umieścić ciasto w formie o wymiarach ok. 26x30 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Na wierzchu rozłożyć pokrojone morele.
- 5 Składniki na kruszonkę rozetrzeć w misce palcami, tworząc okruchy i posypać nimi wierzch ciasta.
- 6 Piec ciasto w temperaturze 180 st. C przez ok. 30 minut, do tzw. suchego patyczka.

Twoje notatki do przepisu: