

Ciasto jogurtowe z owocami i kruszonką.



Autor: **Agusiowesmakolyki**
Przepisów: **191** Ocena: **2030**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 kostka margaryny
- 1 i 1/3 szklanki cukru
- 5 jajek
- 2 i 3/4 szklanki mąki tortowej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 szklanki jogurtu naturalnego
- dowolne owoce
- Kruszonka:
 - 1/2 kostki masła
 - 1 szklanka mąki
 - 1/2 szklanki cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę zmiksować z cukrem. Następnie, dodawać po jednym jajku, cały czas miksując. Kiedy składniki się połączą, wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia. Ponownie zmiksować, dodać jogurt i miksować jeszcze chwilę. Ciasto przełożyć na prostokątną blaszkę, wyłożoną papierem do pieczenia. wierzch, poukładać owoce. U mnie, śliwki i nektarynki.



- 2 Ciasto wstawić do piekarnika, nagrzanego do 180 stopni i piec 35 minut.

W tym czasie przygotować kruszonkę.
Następnie wyjąć ciasto (nie wyłączać piekarnika) i posypać kruszonką.
Wstawić ponownie do piekarnika i piec jeszcze 20 minut.



Twoje notatki do przepisu: