

Ciasto jogurtowe z winogronami.



Autor: **magelo**
Przepisów: **106** Ocena: **491**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mąka 3 szkl.
- olej 1 szkl.
- jajka 3 szt.
- proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- cukier 1/5 szkl.
- jogurt naturalny 1 szkl.
- kakao 2 łyżki
- winogrona u mnie z kompotu

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki oprócz kakao i winogron umieszczam w misce. Mieszam krótko, tylko do połączenia składników. Tortownicę wykładam papierem do pieczenia i wylewam ciasto. Zostawiam trochę ciasta, aby wymieszać z kakao. Na górę układam winogrona.



- 2 Resztę ciasta mieszam z kakao i przykrywam winogrona. Wstawiam do piekarnika na ok. 40 min. w temp. 180 stopni. Piekę do tzw. suchego patyczka. Studzę i lukruję, ale można posypać cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu:

