

# Ciasto jogurtowe z jabłkami



Autor: **kucharka-amatorka**  
Przepisów: **472** Ocena: **6998**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 2 szkl. mąki
- 3 jajka ( temperatura pokojowa)
- 3/4 szkl. cukru
- 1 szkl. jogurtu naturalnego "Danon" (temperatura pokojowa)
- 1 cukier waniliowy
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cynamonu
- kruszonka:
  - 70 dag masła
  - 4-5 łyżek cukru
  - 4-5 łyżek mąki

## Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników zrobić kruszonkę. Masło może być miękkie - wtedy łatwo się zagniata. Kruszonkę dać do lodówki na minimum 30 minut.
- 2 Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać do miski. Dodać jajka, cukier, cukier waniliowy i jogurt. Wszystko starannie wymieszać. Przebrać do foremki 24x24 cm wyłożonej papierem do pieczenia.
- 3 Jabłka obrać, pokroić na cząstki i rozłożyć na cieście. Posypać lekko cynamonem. Na wierzchu kruszonka. Piec w nagrzanym piekarniku do 180 st. C 40-45 minut. Sprawdzać patyczkiem, czy ciasto jest upieczone.  
Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.

## Twoje notatki do przepisu: