

Ciasto jogurtowe z jabłkami i suszoną żurawiną



Autor: **Renata9**
Przepisów: **106** Ocena: **865**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna tortowa 2 1/2 szklanki
- Jajka 2 sztuki
- Jogurt naturalny 250 ml
- Olej z pestek winogron 3/4 szklanki
- Jabłka 3 sztuki
- Cukier cynamonowy 2 łyżki
- Żurawina suszona
- Soda oczyszczona 1 łyżeczka
- Cukier brązowy 1/2 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypać mąkę pszenną tortową.
- 2 Dodać 1 łyżeczkę sody oczyszczonej.
- 3 Dodać połowę szklanki drobnego cukru brązowego.
- 4 Wymieszać łyżką suche składniki.
- 5 Do suchych składników dodać jajka.
- 6 Dodać olej z pestek winogron i trochę wymieszać łyżką.
- 7 Dodać jogurt naturalny.
- 8 Wszystko wymieszać dokładnie łyżką.
- 9 Małą blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia i przełożyć ciasto.
- 10 Ciasto posypać suszoną żurawiną.
- 11 Na żurawinę wyłożyć jabłka pokrojone w grubą kostkę.
- 12 Następnie posypać wierzch cukrem cynamonowym.
- 13 Wstawić ciasto do nagrzanego piekarnika do 170 stopni C na około 45 - 50 minut.
- 14 Upieczone ciasto sprawdzić patyczkiem, czy jest w środku suche.

15 Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: