

# Ciasto jogurtowe z owocami



Autor: **FitSweet**  
Przepisów: **72** Ocena: **1711**

5-6 os. > 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- Ciasto:
- 1,5 szklanki (200 g) mąki
- 0,75 szklanki (150 g) cukru
- 1 (16 g) cukier waniliowy
- 4 jajka
- 0,5 szklanki (125 ml) oleju rzepakowego
- 0,5 szklanki (125 ml) gęstego jogurtu naturalnego
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- Dodatkowo:
- 1 duże jabłko (lub inne owoce)
- cukier puder
- 1 łyżeczka masła + łyżka mąki do przygotowania formy

## Sposób przygotowania:

- 1) Odzielić białka od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli.
- 2) Zmniejszyć obroty miksera i do ubitych białek dodawać pojedynczo żółtka, partiami cukier, cukier waniliowy, olej i na końcu jogurt.
- 3) Do przygotowanej masy, łyżką delikatnie wmieszać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia.
- 4) Ciasto przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i obsypanej mąką (zamiast tego można wyłożyć papierem do pieczenia).
- 5) Piec 35-40 min. w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.
- 6) Po upieczeniu ciasto ostudzić i obficie oprószyć cukrem pudrem.

## Twoje notatki do przepisu: