

Ciasto z dodatkami



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **534** Ocena: **8051**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 50 dag mąki pszennej
- 1/2 szkl. cukru trzcinowego
- 4 jajka wiejskie (temperatura pokojowa)
- 3/4 szkl. rodzynek (najlepiej BIO)
- 3/4 szkl. czarnej porzeczki
- 1/2 tabliczki gorzkiej czekolady
- 1/2 szkl. oleju rzepakowego
- 1 mały jogurt naturalny (temperatura pokojowa)
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody

Sposób przygotowania:

- 1 Jeżeli mamy porzeczki mrożone, to dzień wcześniej wyjąć z zamrażarki. Mąkę przesiać przez sito z proszkiem do pieczenia i sodą. Jajka lekko ubić. Dodać do mąki. Nadal ubijać mikserem powoli dodając olej, jogurt, ekstrakt waniliowy. Gdy ciasto stanie się jednolite, przelać do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia. Wymiary blaszki 24x28 cm. Na wierzch porzeczki, rodzynki i posiekana czekolada. Piec w nagrzanym piekarniku do 180 st. C 45-50 minut. Sprawdzać patyczkiem czy ciasto się upiekło.



- 2 Po upieczeniu i wystudzeniu posypać cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: