

# Ekspresowe ciasto z truskawkami i rabarbarem



Autor: **SlodkiBlog**  
Przepisów: **101** Ocena: **3155**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- pół kubeczka jogurtu naturalnego (ok. 100g)
- 1 kubeczek cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 2 małe jajka
- pół kubeczka oleju
- 1 i 1/2 kubeczka mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ok. 30 dag owoców np. truskawki i rabarbar

## Sposób przygotowania:

- 1 \* Kubeczek po jogurcie naturalnym umyj i osusz – będzie potrzebny do odmierzenia pozostałych składników.
- 2 Owoce umyj i podziel na mniejsze części. Rabarbar dodatkowo obierz.  
Mąkę połącz z proszkiem do pieczenia.  
W drugim naczyniu umieść wszystkie pozostałe składniki (oprócz owoców) i mieszaj trzepaczką do uzyskania jednolitej konsystencji.  
Następnie dodaj mąkę z proszkiem do pieczenia i mieszaj tylko do momentu wchłonięcia się mąki.  
Ciasto przełóż do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia, wyrównaj wierzch i poukładaj owoce, lekko wciskając je w ciasto.  
Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez ok. 25 min, do suchego patyczka.

## Twoje notatki do przepisu: