

Jogurtowe ciasto cytrynowe / Jogurtowa babka cytrynowa



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **488** Ocena: **12335**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto:
 - 225 g jogurtu greckiego
 - 150 ml oleju
 - 450 g mąki
 - 150 g cukru
 - 1 opakowanie cukru waniliowego
 - 4 jajka L
 - 2 łyżeczki proszku do pieczenia
 - skórka starta z 1 cytryny
 - ...
- Lukier:
 - 1/2 szklanki cukru pudru
 - 3-4 łyżki soku z cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia. Jajka ubijamy wraz z cukrem i cukrem waniliowym kilka minut aż zrobią się puszyste. Cały czas miksując dolewamy olej, skórkę cytrynową i na zmianę w 3-4 turach mąkę i jogurt.
- 2 Ciasto wylewamy do keksówki (o długości około 30 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 160 stopni przez około 1h, do suchego patyczka.
- 3 Przygotowujemy lukier: do cukru pudru wkrapiamy sok z cytryny, do uzyskania gęstego lukru. Rozsmarowujemy go na przestudzonym cieście.

Twoje notatki do przepisu: