

jogurtowe ciasto z truskawkami i białą czekoladą



Autor: **izaa_a**
Przepisów: **590** Ocena: **22474**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 3 jajka
- 2/3 szklanki cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 1,5 cm pasek masła ;)
- 300 g jogurtu greckiego
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- ok 25 g białej czekolady
- truskawki

Sposób przygotowania:

- 1 Masło roztopić i ostudzić. Jajka i jogurt powinny być w temperaturze pokojowej. Jajka ubić z cukrem na puszystą masę. .
- 2 Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać. Do ubitych jajek dodawać i delikatnie mieszać naprzemiennie mąkę, jogurt i na końcu roztopione masło. Należy uważać, żeby masa z jajek jak najmniej opadła
- 3 Formę do ciasta wysmarować masłem, posypać bułką tartą i wyłożyć ciasto. Rozprowadzić równomiernie. Czekoladę posiekać w bardzo drobne kawałki. Truskawki pokroić w ćwiartki. Na cieście poukładać truskawki i posypać czekoladą.
- 4 Piec ok. 35-45 minut w temperaturze 180 st. Przed wyjęciem należy sprawdzić patyczkiem lub wykałaczką czy ciasto się upiekło.

Twoje notatki do przepisu: