

Puszyste, wilgotne ciasto ze śliwkami i kajmakiem



Autor: **Ewussia**

Przepisów: **102** Ocena: **478**



> 6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 330g mąki pszennej
- 460g kajmak
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 140g cukru
- 2 łyżeczki cukru wanilinowego
- 200ml jogurtu greckiego
- 200ml oleju
- 4 duże jajka
- 500g drobnych śliwek wypestkowanych

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wbić całe jajka. Dodać cukier, cukier waniliowy i ubijać mikserem na wysokich obrotach przez około 5-6 minut. Do piany z jajek dodać olej i wymieszać szpatułką do połączenia składników.



- 2 Do mąki dodać proszek do pieczenia i wymieszać łyżką. Następnie przesiać na jajeczną masę, dodać jogurt i kajmak wymieszać dokładnie szpatułką na jednolite ciasto.
- 3 Ciasto przełożyć do tortownicy o średnicy 24cm lub 25cm i wyrównać. Na wierzchu poukładać śliwki, delikatnie wciskając je w ciasto.

Błazkę wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 170C na funkcji góra - dół przez około 60-65 minut.

Twoje notatki do przepisu: