

Ciasto jogurtowe

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Banalnie proste i szybkie ciasto dla tych, których mają odwiedzić niespodziewani goście.



Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 4 szkl.
- jajka (całe) - 3 szt.
- proszek do pieczenia (ten na 0,5 kg mąki) - 1 op.
- cukier waniliowy (ten na 0,5 kg mąki) - 1 op.
- jogurt naturalny - 2 małe kubeczki
- olej - 1 szkl.
- cukier - 1,5 szkl.
- bakalie - rodzynki, orzechy, wiórki kokosowe - według uznania

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Zmiksować płynne składniki ciasta - tzn jajka, jogurt i olej
2. Do płynnej masy wsypać cukier, cukier waniliowy i proszek do pieczenia
3. Do ciasta wmieszać łyżką mąkę i gdy składniki się połączą można wrzucić bakalie
4. Gotową masę wyłożyć łyżką na natłuszczoną i wysypaną tartą bułką blachę - średniej wielkości
5. Ciasto jogurtowe piec 40 - 50 min w temp 150 stopni
6. Sprawdź czy nasza babka się upiekła tzn wbij wykałaczkę w środek ciasta. Jeśli jest sucha to życzę smacznego! Uwaga! Ciasto lubi pękać ale nie przejmujcie się tym zbytnio, bo pięknie to wygląda.