

Ciasto jogurtowe ze śliwkami

Dwa dni temu podałam przepis na dosyć proste ciasto ze śliwkami, dzisiaj chciałabym Wam pokazać przepis na jogurtowe ciasto również tymi owocami. W głosowaniu na fanpagu to ciasto wygrało tuż przed tartą ☐

Dzisiaj również chciałabym życzyć wszystkiego wspaniałego mojemu Ukochanemu, który obchodzi dzisiaj swoje urodziny – sto lat Pav! ☐

Ciasto jogurtowe ze śliwkami (niskotłuszczowe)



2 szklanki mąki pszennej
5 łyżek cukru
2 jajka

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
25 g masła rozpuszczonego
300 g jogurtu greckiego
10 śliwek
płatki migdałów

Jajka zmiksować z cukrem na puszystą masę.

Dodać rozpuszczone masło i jogurt, zmiksować.

Mąkę z proszkiem przesiać do masy i wymieszać ręcznie przy użyciu szpatułki silikonowej lub łyżki drewnianej, niezbyt dokładnie – jak na muffinki, ciasto nie powinno być idealnie wymieszane, powinno mieć grudki, dzięki czemu będzie pulchne i nie zbite.

Ciasto przelać do kwadratowej formy 20x20cm.

Na wierzchu układać połówki śliwek bez pestek, skórką do dołu.

Śliwki posypać płatkami migdałów.

Piec przez 35-40 minut w temp. 180 st.C.





DUSIOWA KUCHNIA

