

# Ciasto jogurtowe ze śliwkami

Ciasta ze śliwkami to chyba jedne z pyszniejszych ciast – uwielbiam je pod każdą postacią:

[ucierane ciasto ze śliwkami](#)

[delikatne ciasto ze śliwkami](#)

[kruche ze śliwkami i bezą](#)

[orkiszowa tarta galette ze śliwkami](#)

[marmurkowe ze śliwkami](#)

[niskotłuszczowe ze śliwkami](#)

[puszyste ciasto ze śliwkami](#)

[kruche ze śliwkami i budyniem](#)

[drożdżowe ze śliwkami i kruszonką.](#)

Jogurtowe ciasto ze śliwkami



5 jajek  
szklanka cukru  
margaryna 250 g  
2 szklanki mąki pszennej  
szklanka mąki ziemniaczanej  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
jogurt naturalny 200 ml  
około 15 sztuk śliwek  
duża szczypta cynamonu

Margarynę utrzeć z cukrem na jasną masę.  
Wbijać kolejno po jednym jajku i miksować masę.  
Mąki z proszkiem przesiać i wsypać do masy, zmiksować aż  
całość się połączy.

Dodać jogurt i jeszcze krótko mieszać przy użyciu miksera.  
Ciasto wylać na prostokątną blaszkę 20×30 cm wyłożoną papierem  
do pieczenia.

Śliwki pozbawić pestek, przekroić na pół i układać na cieście  
skórką do dołu.

Całość oprószyć cynamonem.

Piec w temp. 180 st.C. przez 50-60 minut do tzw. suchego  
patyczka.





