




Ciasto jogurtowe

 Tylko z Natury

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

jogurt naturalny typu greckiego bio
- Bio Produkt - 200 g

proszek do pieczenia bio -
Amylon - 2 łyżeczka

mąka pszenna typ 550 bio - Bio
Planet - 500 g

cukier waniliowy bio - Amylon - 1/2
opakowanie

cukier trzcinowy jasny bio - Bio
Planet - 250 g

olej słonecznikowy Extra Virgin bio
- Bio Planete - 150 g

pergamin lub masło/margaryna i
bułka tarta do formy -

jaja bio - 4 szt.

rodzynki sułtanki bio - Bio Planet -
1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jaja rozbić, sprawdzić czy są świeże, utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym.

Dodać jogurt naturalny i olej wymieszać. Do masy dodać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia - dobrze połączyć składniki na jednolitą masę. Dodać rodzynki - wymieszać. Ciasto wylać do formy wyłożonej pergaminem lub wysmarowanej masłem/margaryną i oprószonej bułką tartą.

Piec 60-70 minut w temp. 170 stopni C.

Upieczone ciasto posypać cukrem pudrem dla ozdoby