




Jogurtowe ciasto z brzoskwiniami

 opuncja123


Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 75 min

 łatwy

 12 porcji

Składniki:

mąka pszenna - 300 g

drobny cukier - 100 g

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

soda oczyszczona - 1 łyżeczka

jajka - 2 szt.

płynny miód - 50 g

jogurt grecki - 1 szklanka

olej słonecznikowy - 150 ml

brzoskwinie - 1 kg

cukier puder do oprószenia - trochę

Dodatkowe info:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, dodać proszek do pieczenia, sodę i cukier.

KROK 2: Do drugiego naczynia wbić jajka, dodać miód, jogurt, olej. Wszystko wymieszać widelcem. Wsypać suche składniki i wymieszać widelcem, tylko do połączenia.

KROK 3: Kwadratową formę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia, przełożyć do niej ciasto, wyrównać (ciasto jest gęste). Na wierzchu poukładać odpestkowane, pokrojone w cząstki brzoskwinie rozcięciem ku górze.

KROK 4: Piec w 180 st. C przez ok. 60 minut, do tzw. suchego patyczka. Wystudzone oprószyć cukrem pudrem.