Ciasto jogurtowo-kokosowe z truskawkami

dorotaR

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- truskawki - 25 dag
- masło - pół kostka
- wiórki kokosowe - 3 łyżka
- jajka - 2 szt.
- cukier - 3/4 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jogurt - 1 szklanka
- mąka - 1 + 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło ucieramy z cukrem na puszystą masę. Do masła z cukrem wbijamy po jednym jajku i cały czas ucieramy. Dodajemy przesianą przez sito (a dzięki temu napowietrzoną) mąkę oraz proszek do pieczenia i wiórki kokosowe. Wlewamy jogurt. Wszystko mieszamy na gładkie ciasto. Ciasto przelewamy do natłuszczonej i oprószonej bułką tartą formy. Truskawki myjemy, oczyszczamy z szypułek, kroimy na kawałki i rozrzucamy na cieście. Pieczemy ok 35 min w 200 st.