

CIASTO JOGURTOWE

Lista składników:

- Mąka pszenna „typ 500” 200 g (1 1/3 szklanki)
- Skrobia ziemniaczana 50 g (1/3 szklanki)
- Jajka 110 g (2 szt.)
- Cukier 80 g (1/3 szklanki)
- Jogurt naturalny 250 g (1 szklanka)
- **MASŁO W PROSZKU** 65 g (3/4 szklanki)
- Proszek do pieczenia 2 g (1/2 łyżeczki)
- Soda oczyszczona 2 g (1/2 łyżeczki)
- Sól 1 g (szczypta)

Owoce sezonowe:

- Morele 500 g (8-10 szt.)

Kruszonka:

- **FLORENTINAX CRUNCH** 150 g (1 1/2 szklanki)
- Płatki migdałowe 100 g (1 opakowanie)
- Wiórki kokosowe 50 g (1/2 szklanki)

Wykonanie:

- Przygotuj torownicę o średnicy 26 ø wyłóż jej spód papierem pergaminowym
- Jajka ubij z cukrem na puszystą masę w misie miksera
- Do napowietrzonych jajowo-cukrowej dodaj masło w proszku oraz jogurt naturalny
- Wymieszaj w mikserze przez około 30 sekund
- Mąkę, skrobię ziemniaczaną, proszek do pieczenia oraz sodę oczyszczoną przesiej przez sito i wymieszaj delikatnie szpatułką z napowietrzoną masą jajowo-cukrową
- Całość wylej do tortownicy
- Rozprowadź równomiernie ciasto
- Morele lub inne owoce sezonowe umyj, przekrój na pół i oczyść z pestek
- Morele ułóż skórą w kierunku ciasta

Kruszonka:

- Płatki migdałowe, wiórki kokosowe oraz Florentinax wymieszaj w misce
- Posyp ciasto po wierzchu kruszonką
- Przygnieć ją rękami do ciasta
- Ciasto piecz w nagrzanym do temperatury 180°C góra i dół piekarniku lub w 160°C z termo-obięciem
- Czas pieczenia 40-45 minut
- Piecz do uzyskania złocistego koloru



czas przygotowania: 1,5 godziny

skala trudności:

wartość energetyczna w 100g: 245 kcal / 1023kJ