

Ciasto z truskawkami, jogurtem naturalnym i wanilią



Składniki

400 g truskawek
2 szklanki mąki
2 jaja
1 szklanka jogurtu naturalnego
3/4 szklanki cukru
1/3 szklanki oleju roślinnego
1/2 laski wanilii
2 łyżeczki proszku do pieczenia

Opis wykonania

Ciasta z truskawkami mają przyjemny słodko-orzeźwiający smak i kojarzą się z latem. Dodatek jogurtu nadaje ciastu lekkości i balansuje smak, by ciasto nie było zbyt słodkie.

Jajka wbij do metalowej miski i ubij na puszystą masę z cukrem. Następnie dodaj jogurt, olej, wanilię i delikatnie wymieszaj.

Mąkę przesiej przez sito, dodaj proszek do pieczenia i stopniowo dodawaj do masy cały czas mieszając.

Gotowe ciasto przelej na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia

Z truskawek usuń szypułki, a owoce przekrój na pół i ułóż na cieście

Ciasto piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 30-35 minut.