



Ciasto jogurtowe

Czas przygotowania: **50 min**



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Cukier wanilinowy 30g Soda oczyszczona	CIASTO - składniki mąka pszenna - 300 g jajka (rozmiar L) - 2 sztuki cukier - 100 g cukier wanilinowy Gellwe - 1 opakowanie soda oczyszczona - 1/2 łyżeczki olej - 60 ml jogurt naturalny - 250 ml KRUSZONKA - składniki mąka pszenna - 120 g masło - 80 g cukier - 2 łyżki DODATKOWO - dodaj do ciasta świeże truskawki - 300 g

Krok	Opis przygotowania
1.	Przygotuj kruszonkę. Do miski wsyp mąkę, cukier oraz dodaj masło. Całość rozetrzyj palcami, powstanie kruszonka. Włóż ją do lodówki na czas przygotowania ciasta.

- 2.** Mąkę przesiej do miski razem z sodą.
- 3.** W osobnej misce ubij jajka z cukrem i z cukrem z prawdziwą wanilią na gładki gęsty krem.
- 4.** Do ubitej masy jajecznej dodaj olej, jogurt oraz przesiane suche składniki. Krótco zmiksuj.
- 5.** Wyłoż spód tortownicy o średnicy 23 cm papierem do pieczenia. Gotowe ciasto wylej do formy.
- 6.** Wierzch ciasta udekoruj odszypułkowanymi i pokrojonymi truskawkami.
- 7.** Całość posyp kruszonką. Ciasto wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika. Piecz 45 minut.
- 8.** Wypieczone ciasto studź na kratce. Przed podaniem posyp cukrem pudrem.
- 9.** Smacznego!