

Jogurtowe ciasto z owocami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15

Liczba porcji: keksówka długości 30 cm

Czas pieczenia: 45

Użyte akcesoria :

- motylek

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Białka 3 jaj oddzielić od żółtek. 3 białka wlać do naczynia. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ubić białka na sztywną pianę. Czas 5 minut, prędkość 4.
2. Zdjąć pokrywę, ubite na pianę białka przełożyć przy pomocy silikonowej łopatkki delikatnie do osobnej miseczki.
3. W naczyniu miksującym ponownie zamontować motylek. Wlać 3 żółtka, wsypać 150 g cukru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, utrzeć masę jajeczną. Czas 2 minuty, prędkość 4.
4. Zdjąć pokrywę, wlać 30 g oleju i dodać 270 g jogurtu naturalnego. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać wszystko. Czas 30 sekund, prędkość 4.
5. Zdjąć pokrywę, wsypać 280 g mąki pszennej i 15 g proszku do pieczenia. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, połączyć ze sobą wszystkie składniki. Czas 1 minuta, prędkość 4.
6. Zdjąć pokrywę, wyjąć motylek z naczynia. Do ciasta dodać ubitą wcześniej pianę z białek. Przy pomocy silikonowej łopatkki delikatnie wmieszać pianę w ciasto.
7. Formę keksówkę o długości 30 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Do foremki wylać ciasto. Na wierzch rozsypać 200-250 g dowolnych owoców.
8. Piekarnik nagrzać do 170°C, piec ciasto około 45 minut.
9. Ciasto jogurtowe po przestudzeniu można po wierzchu posypać cukrem pudrem.

Wskazówki :

Uważaj- blacha po wyjęciu piekarniku jest gorąca!!!