



## Ciasto jogurtowe ze śliwkami

Autor: slodkokwasnakuchnia1

Danie: **Deser**,

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Śliwki myjemy, przekrawamy na pół i wyjmujemy pestki, odkładamy na bok. Blaszkę o wymiarach 24x24 cm wykładamy papierem do pieczenia.

### Krok 2

Do miski wsypujemy mąkę, cukier puder oraz proszek do pieczenia i mieszamy. Następnie dodajemy jajka, olej i jogurt i miksujemy na gładką masę. Ciasto przekładamy do blaszki, a na górze układamy połówki śliwek, skórka do ciasta.

### Krok 3

Wstawiamy ciasto do nagrzanego piekarnika i pieczemy przez ok. 1 godzinę w 180 stopniach. Upieczone ciasto studzimy.

## Składniki:

150 ml jogurtu naturalnego Milko,

1/2 szklanki oleju,

2 szklanki mąki pszennej,

3/4 szklanki cukru pudru,

4 jajka,

3 łyżeczki proszku do pieczenia,

1 kg śliwek