

# Ciasto jogurtowe z truskawkami.

*Dziś propozycja deseru na deszczowy weekend. Przepis ten przygotowałam by wziąć udział w zabawie kulinarnej " Słodkie wypieki z Kujawskim " pod patronatem serwisu **ZPierwszegoTłoczenia.pl**, którego sponsorem są ZT Kruszwica S.A. producent oleju Kujawski z pierwszego tłoczenia.*

*1,5 szklanki mąki*

*2 łyżeczki proszku do pieczenia*

*szczyptą soli*

*0,5 szklanki oleju Kujawskiego z pierwszego tłoczenia*

*0,75 szklanki cukru*

*Cukier waniliowy -pół opakowania*

*3 jajka*

*1 szklanka jogurtu greckiego*

*Sok z jednej cytryny*

*10-15 truskawek*

*Mąkę przesiać do miski, następnie do miski dodajemy wszystkie składniki cały czas mieszając, oczywiście oprócz truskawek :-). Następnie miksujemy wszystko mikserem do uzyskania puszystej, jednolitej masy. Wlewamy masę do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Układamy na wierzchu truskawki. Wkładamy do nagrzanego piekarnika 180 C. Pieczemy 40 min.*

*Ciasto upiekłam wczoraj wieczorem a że nie było warunków postanowiłam sfotografować je dzisiaj i niestety musiałam walczyć o ostatni kawałek. Pozdrawiam i udanego weekendu.*



