

# Ciasto jogurtowe

## **Składniki**

*na foremkę o wymiarach ok. 13 na 20 cm*

*Numery przy składnikach odwołują do dodatkowych informacji, pozwalających wybrać właściwe produkty.*

2 jajka <sup>(1)</sup>

200 g jogurtu naturalnego  
25 g masła klarowanego <sup>(2)</sup>

200 g mąki owsianej <sup>(3)</sup>  
50 g mąki jaglanej  
½ łyżeczki sody oczyszczonej

2 jabłka <sup>(4)</sup>

## **Wykonanie**

1. Piekarnik nagrzać na 200 st. C (tryb góra-dół, bez termoobiegu).
2. Ubić jajka na puszystą masę (nam to zajmuje zazwyczaj 8 minut).
3. Dodać jogurt naturalny oraz rozpuszczone masło klarowane i wymieszać.
4. Wymieszać na gładką masę z mąką i sodą.
5. Dodać pokrojone na kawałki jabłka, wymieszać i przełożyć ciasto do formy.
6. Piec 45 minut w 200 st. C (do zrumienienia, można jeszcze 5 minut potrzymać w gorącym, wyłączonym piekarniku).

## **Wskazówki**

<sup>(1)</sup> **jajka:** warto zadbać o to, by jajko pochodziło z dobrego źródła (najlepiej od znajomej gospodyni, u której kury chodzą sobie "luzem" i karmione są tradycyjnie, a nie gotową paszą; jeśli jednak nie macie dostępu do takich jajek, poszukajcie takich z "0" na pieczętce; żółtko jajka, zgodnie z nazwą, powinno być żółte, a nie pomarańczowe)

<sup>(2)</sup> **masło klarowane:** najlepiej zrobić je samemu (przepis znajdziecie [tutaj](#)); produkty dostępne w sklepie mają kontakt z plastikowym opakowaniem i mogą być „ulepszone” na każdym etapie produkcji; więcej o tłuszczach piszemy [tutaj](#)

<sup>(3)</sup> **mąka owsiana:** mąkę owsianą można zrobić tanio i szybko, mieląc połączone otręby owsiane (ok. 50%) i płatki owsiane (ok. 50%), np. 50 g otrębów owsianych i 50 g płatków owsianych

<sup>(4)</sup> **jabłko:** więcej o wyborze jabłek do wypieków piszemy [w tym poście](#)

