



Ciasto z borówkami

Składniki

Ciasto z borówkami

- 220g mąki Basia Extra Wypiek
- 160g naturalnego jogurtu
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 duże jajka
- 100g cukru brązowego
- 2 łyżeczki cukru wanilinowego
- Szklanka borówek

Sposób przygotowania

Umieść w misce rozdzielone białka od żółtek

Za pomocą miksera ubij białka na pianę dodając cukier brązowy oraz cukier wanilinowy. Miksuj całość, aż do połączenia składników. Następnie cały czas miksując dodaj jogurt naturalny oraz żółtka. Miksuj tak długo, aż składniki się połączą. Do składników przesiej mąkę oraz proszek do pieczenia. Wymieszaj składniki, tak aby powstała gładka konsystencja. Dodaj borówki (zostaw trochę na koniec) i całość wymieszaj.

Pieczenie

Keksówkę wysmaruj masłem lub wyłóż papierem do pieczenia. Do przygotowanej keksówki wlej gotową masę, wierzch posyp pozostałymi borówkami. Ciasto umieść w piekarniku w temp. 180 stopni na ok. 35 minut, aż się zarumieni. Smacznego!