

Ciasto jogurtowe z borówkami

Czas wykonania: 45 min **Ilość porcji:** 20 kawałków

Składniki:

- 3 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru (165 g)
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 1 szklanka jogurtu (270 g)
- 4 jajka
- 1 szklanka oleju
- 250 g borówek



Przygotowanie:

Do przygotowania ciasta potrzebna jest szklanka o pojemności 250 ml, którą należy odmierzać wszystkie składniki.

W jednej dużej misce wymieszać suche produkty (mąkę, proszek do pieczenia i cukry), w drugiej mniejszej wymieszać mokre (jajka, jogurt, olej).

Przelać masę jogurtową do miski z suchymi składnikami i całość wymieszać łyżką.

Masę przelać na formę o wymiarach 20 x 30 cm. Na cieście ułożyć borówki i piec przez 35 minut w 180 stopniach.