

Cynamonowe ciasto jogurtowe

Cynamonowe ciasto jogurtowe. Lubię szybkie i łatwe przepisy. Czasami nie lubię stać w kuchni i bawić się w ozdabianie wypieków, a czasami mogę stać godzinami. Dziś jednak zdecydowanie wolałam coś szybkiego i łatwego. Do tego wszystkiego jeszcze ciasto wystarczy wymieszać widelcem – nawet się nie zastanawiałam. Całe przygotowanie wraz z pieczeniem zajęło mi 45 minut.

Przepis pochodzi z niezawodnych MW.



Składniki na 23-cm placek:

- 220 g mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- łyżeczka cynamonu
- łyżeczka przyprawy piernikowej (można ominąć, a zamiast tego dać łyżkę cynamonu)
- 80 g płatków migdałowych
- 100 g brązowego cukru
- 2 duże jajka
- 60 g płynnego miodu
- 1 szklanka jogurtu naturalnego

- 150 ml oleju dobrej jakości (rzepakowy, kujawski)

Przygotowanie ciasta

1. Wszystkie składniki wymieszać razem.
2. 23-cm formę wyłożyć papierem do pieczenia lub spsikać sprayem do pieczenia. Wylać ciasto.
3. Piec w piekarniku rozgrzanym do 175 stopni przez około 35 minut.
4. Smacznego!