

# *Ciasto jogurtowe z malinami*

## ***Składniki:***

*filiżanka Jogurtu Naturalnego włoszczowskiego (do 200 g)*

*3 filiżanki mąki*

*1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia*

*2 filiżanki cukru*

*1 łyżka cukru waniliowego*

*3 jaja*

*1 filiżanka oleju roślinnego*

*cukier puder do posypania po wierzchu*

*300 g malin*

## ***Przygotowanie:***

*Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Do pierwszej miski przełożyć jogurt, do drugiej miski przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia. Dodać cukier, cukier wanilinowy i dokładnie wymieszać.*

*Do miski z jogurtem dodać jajka i olej, następnie wymieszać. Całość przelać do drugiej miski delikatnie mieszając do uzyskania jednolitej masy.*

*Masę wyłożyć do tortownicy o średnicy ok. 24 cm, dodać maliny i piec przez ok. 35 minut. Po upieczeniu, wierzch ciasta można posmarować Jogurtem Naturalnym włoszczowskim i/lub posypać cukrem pudrem.*

*Smacznego!*