

Szybki placek z borówkami

data aktualizacji: 2022.05.26 autor: Redakcja



Szybki placek z borówkami amerykańskimi jest naprawdę przepyszny! Wychodzi wilgotne i pięknie się kroi. To proste do przygotowania ciasto z borówkami znika z talerzy w oka mgnieniu.

Składniki:

Ciasto:

- 3 jajka
- 3/4 szklanki cukru drobnego (ok. 180g)
- 1/2 szklanki oleju (ok. 110g)
- 2 szklanki mąki pszennej tortowej (ok. 340g)
- 1 płaska łyżka proszku do pieczenia
- 330 g jogurtu naturalnego gęstego

Dodatkowo:

- 200 g borówek

- cukier puder do oprószenia ciasta

Wszystkie składniki muszą być w temperaturze pokojowej. Nie mogą być prosto z lodówki!

Jajka (trzy większe np. w rozmiarze L) miksujemy z cukrem na jasną i puszystą masę jajeczną.

Miksujemy najlepiej przez minimum 5 minut.

Wlewamy delikatnie olej (1/2 szklanki) i miksujemy tylko przez chwilę. Dodajemy jogurt naturalny (330g, koniecznie musi być w temp. pokojowej), mąkę pszenną (340g), proszek do pieczenia (1 łyżeczka).

Delikatnie mieszamy za pomocą łyżki lub trzepaczki jedynie do momentu połączenia się składników.

Do foremki o wymiarach 18×30 cm wlewamy ciasto.

Równomiernie układamy borówki. Piec około 40- 45 minut w temp. 180 stopni (do tzw suchego patyczka). Po upieczeniu posypać lekko cukrem pudrem. Smacznego!

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/39053-szybki-placek-z-borowkami>