

# Jogurtowe ciasto z truskawkami



Zobaczyłam to ciasto przedwczoraj na jednym z blogów i wiedziałam, że muszę je upiec, a że akurat chciałam coś z truskawkami, to okazało się ono idealne. Jest lekkie, delikatne, pyszne. Przepis pochodzi z [TEGO](#) bloga, składniki podaję po moich małych modyfikacjach (bo my jednak ciut słodsze wolimy). Piekałam w formie o wymiarach 29×16 cm.

## Składniki:

- 4 całe jajka
- 150g białego cukru
- cukier wanilinowy
- 50g miękkiej margaryny Kasia
- 200ml jogurtu naturalnego (u mnie niepełna szklanka)
- 200g mąki pszennej
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 200g truskawek
- dodatkowo łyżeczka cukru

### Wykonanie:

1. Jajka w całości ucieramy z cukrami na puszystą masę.
2. Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni Celsjusza. Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia.
3. Do masy jajecznej dodajemy mięką margarynę i jogurt i dalej ucieramy.
4. Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy do niej proszek do pieczenia i delikatnie mieszamy. Wsypujemy stopniowo do ciasta i ucieramy dalej na wolnych obrotach.
5. Truskawki przekrawamy na połówki.
6. Ciasto przelewamy do blaszki. Na wierzchu układamy truskawki i posypujemy je łyżeczką cukru.
7. Ciasto pieczemy około 40 minut (do suchego patyczka). Zostawiamy w piekarniku na 10 minut, po czym wyjmujemy. Kiedy przestygnie, posypujemy cukrem pudrem.

