

JOGURTOV BISKVIT S ČEŠNJAMI

Slastno, sočno pecivo s svežimi češnjami, ki je hitro pripravljeno.

SESTAVINE:

- 4 eko jajca
- 3 žlice kokosovega sladkorja
- 1 eko limona z užitno lupino
- 1 lonček jogurta
- 5 dag masla
- 15 dag pirine bele moke
- 1 žlica naravnega pecilnega praška
- 40 dag češenj brez koščic
- 1 žlička vanilije v prahu

POSTOPEK:

Pečico segrejemo na 200 stopinj in model za pecivo namažemo z maslom. Ločimo beljake in rumenjake. Beljake stepemo v trd sneg z malo sladkorja. Rumenjake penasto umešamo z maslom in vanilijo v prahu. Dodamo jogurt, naribano lupino in sok polovice limone. Previdno vmešamo še sneg in moko s pecilnim praškom. Testo postrgamo v model in vanj potisnemo češnje, ne da bi se dotikale. Pečemo 20 do 30 min.

