

Jogurtovo pecivo z jabolki

Danes bomo naredili odlično jogurtovo pecivo z jabolki. Je povsem preprosto.

Pa začnimo!



Pripomočki za pecivo:

- skleda
- strgalo
- krožnik
- metlica
- lupilni nož
- jušna žlica
- pekač (30cm x 18cm x 4cm)



Sestavine za pecivo:

- en grški jogurt (150 g)
- 2 jogurtova kozarčka moke (300g)
- 2 jušni žlici rjavega sladkorja
- 1 vanilin sladkor
- 1 pecilni sladkor
- 3 večja jabolka
- ½ jušne žlice cimeta
- 2 jajci
- 2 jušni žlici olja
- 2 jušni žlici mleka
- 2 jušni žlici mletih mandljev
- 3 pesti rozin
- 1 jušna žlica drobtin
- maslo



Postopek za pripravo peciva:

Z nožem za lupljenje olupimo jabolka in jih naribamo s strgalom na krožnik. Naribanim jabolkom dodamo pol jušne žlice cimeta in vse skupaj premešamo.



V skledo stresemo jajca, olje, jogurt, mleko, rjavi in vanilin sladkor ter zmešamo z metlico da nastane gladka zmes.



V zmes stresemo še preostale sestavine: moko, pecilni prašek, mlete mandeljne, rozine in polovico naribanih jabolk. Vse skupaj dobro premešamo, da nastane gosta zmes.



Pekač namastimo z maslom, potresemo z drobtinami da se zmes ne prime pekača in jo zlijemo vanj.



Zmes v pekaču z jušno žlico poravnamo in nanj potresemo polovico naribanih jabolk.



Pekač z zmesjo položimo v predhodno ogreto pečico in pečemo 40 minut na 180 stopinj.



Hladno pecivo narežemo na koščke in postrežemo.



Pa dober tek!

