

# Torta Margherita

## ze śliwkami



### Torta Margherita ze śliwkami

Można piec bez śliwek lub z dodatkiem jabłek.



#### Składniki:

*Do odmierzenia składników posłuży kubeczek po jogurcie naturalnym o pojemności 150 g.*

- 2 kubeczki jogurtu naturalnego pełnotłustego o pojemności 150 g
- 2 kubeczki cukru
- 3 jajka
- 1 kubeczek dobrego oleju roślinnego np. słonecznikowego lub z orzechów arachidowych
- 4 kubeczki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 opakowanie cukru wanilinowego (opcjonalnie)

- 300 g smacznych niekwaśnych śliwek pokrojonych

na małe kawałki (lub 2 jabłka, obrane i pokrojone na kawałeczki)

#### Przygotowanie:

Tortownicę o średnicy około 25 - 27 cm posmarować masłem lub olejem. Piekarnik nagrzać do 200 stopni C. W dużej misce wymieszać jogurt z cukrem i jajkami (oraz dodatkowo z cukrem wanilinowym jeśli go używamy). Dodać olej a następnie przesiać mąkę razem z proszkiem do pieczenia. Dodać śliwki i wymieszać tylko do połączenia się składników. Wylać do formy i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez 45 minut aż wetknięty patyczek będzie suchy (*tylko piekłam ciasto w formie 25 cm i z owocami, ciasto w większej formie lub bez dodatku owoców może być już upieczone wcześniej*). Czytaj więcej w BLOGU.