

Jogurtový táč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- **Těsto**

- jogurt bílý 500 g
- mouka polohrubá 2 hrnek
- cukr krupice 2 hrnek
- prášek do pečiva 1 ks
- vejce 1 ks
- dle chuti ovoce 1 ks

- **Ostatní**

- máslo 30 g
- cukr pískový 50 g
- mouka polohrubá 100 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Všechny suroviny smícháme dohromady, nalijeme na vymazaný a vysypaný plech. Poklademe ovocem (švestky, rybíz, meruňky – podle chuti).

Posypeme drobenkou, kterou vytvoříme z másla, cukru a polohrubé mouky. Pečeme na 180 °C asi 20 minut.