



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **35 perc**



Répási Eszter



ŐSZIBARACKOS SÜTEMÉNY

A süteményeknek módjával fogyasztva megvan a maguk helye a kiegyensúlyozott étrendben, friss gyümölccsel váltogatva.

HOZZÁVALÓK

1 pohár joghurt
1/2 pohár porcukor
1 evőkanál méz

2 db őszibarack
3 pohár liszt
1 fél tasak élesztőpor

3 db tojás
1 fél pohár
napraforgóolaj
1 csipet só

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz
Laktózt tartalmaz
Tojást tartalmaz

- 1 Melegítse elő a sütőt 180°C-ra.
- 2 Öntse a joghurtot egy salátástálba, majd dolgozza össze a cukorral, a sóval és a mézzel.
- 3 Tegye bele az élesztővel összekevert lisztet, majd az egész tojásokat és az olajat.
- 4 Hámozza meg az őszibarackot, távolítsa el magjukat, majd vágja kockákra, és ezeket tegye a tésztába.
- 5 Öntse a készítményt kivajazott sütőformába, és tegye be a sütőbe 30–40 percre.
- 6 Szolgálja fel langyosan.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**



auchan