**JOGURTOV BISKVIT**

***Sestavine:***

* 1 lonček jogurta (180g)
* 1 lonček sladkorja
* 2 lončka moke
* ½ lončka olja
* 2 jajci
* 1 vanilin sladkor
* 1 pecilni prašek
* sadje (jaz sem uporabila slive iz kompota)

( za mero uporabi kar jogurtov lonček)

***Postopek:***

Najprej prižgi pečico na 180-200⁰C, saj mora pripravljena biskvitna masa hitro v ogreto pečico.

Pekač obloži s peki papirjem. Če ga nimaš, lahko pekač namažeš z maslom/margarino in ga malo posuješ z moko, da se biskvit ne bo prijel. Namaži in posuj tudi robove.

Oglej si video, pripravi sestavine in kar veselo na delo. 😊

\*Uporabiš lahko katerokoli sadje. Nadomestiš ga lahko tudi s koščki čokolade 😊 biskvit lahko pustiš tudi prazen in ga na koncu premažeš z marmelado, čokoladnim namazom ali pa samo posuješ s sladkorjem v prahu. Izbira je tvoja, prepusti se domišljiji. 😉

Želim ti veliko pekovskih uspehov!

Dober tek! 😊

* *Vesela bom, če se mi boš s svojimi pekovskimi ali kuharskimi mojstrovinami kaj oglasil/a preko e-maila na* *polona.zerovec@os-franaerjavca.si* *ali preko easistenta. Vedno pa si dobrodošel/a da mi pošlješ kakšno sporočilo, poveš kako si in kaj počneš, se oglasiš, ko imaš kakšno vprašanje ali pa če rabiš samo malo pogovora 😊*

*Lepo te pozdravljam,*

*Polona*