

## **Joghurtos-barackos pite édesítőszerrel**

(pici tepszi méret)

### **Hozzávalók:**

- **150g Mester kelt tészta liszt**
- 250g joghurt
- 150g étolaj
- 50g negyed annyi ugyan annyi édesítő szer,
- 3 tojás
- fél vanília rúd
- csipet só
- 12db barack

**Elkészítése:** A tojást az édesítővel habosra keverjük, hozzá csorgatjuk állandó keverés közben az olajat és a joghurtot. A lisztet összekeverjük a sóval és hozzákeverjük a tojásos anyaghoz. A lágy, sűrűn folyó tésztát sütőpapírral bélelt tepsibe simítjuk, tetejére felezett sárgabarackot teszünk magházával felfelé (így nem áztatja el a tésztát a barack leve)  
Előmelegített sütőben, 180°C fokon tűpróbáig sütjük, amíg aranybarna színű nem lesz a teteje. Napokig friss marad. Szeleteléskor fahéjat szórhatunk a sütire.