

Prăjitura bișină - Coca de cireres àcides

Moldàvia

Larisa Stirbu

Ingredients

1 iogurt natural
4 gots de farina
1 got d'oli
3 gots de sucre
1 sobre de llevat
1 pot de cireres àcides

Preparació

Enceneu el forn per tal d'escalfar-lo a 180 graus.

Per preparar la massa, barregeu tots els ingredients en un recipient, llevat de les cireres, i bateu-los amb la batedora fins que quedi tot ben barrejat i es converteixi en una massa homogènia.

Després, aboqueu-hi les cireres àcides i barregeu-ho tot. Aboqueu la massa en un motlle de pastissos i enforneu-ho durant 40 minuts, fins que el pastís quedi daurat.

