

# Jogurtowe ciasto z orzechami włoskimi – armeńska gata

*Gata to tradycyjne armeńskie ciasto nadziewane mąką, masłem, cukrem i orzechami włoskimi. W mojej własnej wersji robię kilka zmian, co chyba Was nie dziwi? □ Mianowicie nadzienie słodzę nie cukrem, a daktylami i do ciasta dodaję jogurtu naturalnego. Zatem nie wiem czy mogę to ciasto nazywać armeńską gatą... □ W każdym razie jest przepysznie kruche i pomimo niewielkiej ilości cukru całkiem słodkie. Polecam □*





**Składniki (na małą foremkę do tarty o średnicy ~20 cm):**

- 1 1/2 szklanki (360 ml) mąki pszennej
- 1 łyżeczka (5 ml) proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 1/4 szklanki (60 ml) brązowego cukru
- 1/4 szklanki (60 ml) oleju
- 1/2 szklanki (120 ml) gęstego roślinnego jogurtu naturalnego (ja najczęściej używam kokosowo-sojowego)
- nadzienie:
  - 2/3 szklanki (180 ml) drobno posiekanych orzechów włoskich
  - 8 daktyli bez pestek
  - 3 łyżki (45 ml) wody pozostałej po namoczeniu daktyli
- 1 łyżka mleka roślinnego + 2 łyżeczki oleju do posmarowania wierzchu

*Dodatkowo:*

- posiekane orzechy włoskie do posypanie (opcjonalnie)

## Wykonanie:

Daktyle zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na około 15 minut. Po upływie tego czasu odcedzamy je z wody i drobno kroimy.

Wrzucamy je do miseczki razem z posiekanymi orzechami włoskimi, dolewamy wody po daktylach i całość mieszamy. Nadzienie do gaty mamy gotowe ☐

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni C.

Do większej miski przesiewamy mąkę, proszek do pieczenia, dosypujemy sól i cukier i mieszamy. Dodajemy olej, jogurt i dokładnie mieszamy, po czym wyrabiamy ręką na jednolitą masę.

Ciasto dzielimy na dwie porcje – około 60% na spód i 40% na wierzch (ja dzielę „na oko” ☐).

Na macie silikonowej lub papierze do pieczenia formujemy mniejszą porcję ciasta na kształt kółka o średnicy odpowiadającej górnej warstwie foremki na tartę. Wystarczy ciasto rękami „rozciągnąć” tak, żeby wielkością pasowało jako przykrywka naszej tarty. Przykrywamy czystą ściereczką.

Dno i boki małej foremki do tarty wykładamy większą porcją ciasta. Układamy na nim nadzienie z orzechów wyrównując ich powierzchnię.



Na wierzchu układamy przygotowany wcześniej kółko z mniejszej porcji ciasta i dokładnie skleamy boki.

*Jeśli nie macie foremki do tarty, to nic nie szkodzi □ Wyciągamy ciasto z miski i kładziemy na papierze do pieczenia lub silikonowej macie. Dłonią rozciągamy ciasto, na środku układamy nadzienie i zawijamy wszystkie brzegi tak, żeby zakryły nadzienie i spotkały się na środku (podobnie jak w przepisie n achlebek nadziewany brokułami – [link tutaj](#)). Uformowany “bochenek” przewracamy do góry nogami (sklejenie będzie na dole) i kładziemy na dowolnej blaszce.*

Wierzch smarujemy mieszanką mleka i oleju.



Gateę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy w temperaturze 180 stopni C przez około 20 minut.

Po wyciągnięciu z piekarnika odstawiamy do przestudzenia. Przed podaniem można posypać posiekanymi orzechami włoskimi.

Smacznego!

