

Ciasto jogurtowe (bez glutenu)

Składniki:

- 800 g jogurtu naturalnego
- 8 jajek (ja użyłam klasy L)
- 80 g skrobi kukurydzianej lub ziemniaczanej (5 łyżek)
- 130 g cukru (0,5 szklanki)

Wykonanie:

Do miski rozbijamy 8 jajek, następnie dodajemy 130 g cukru (ciasto nie jest słodkie, dlatego można dodać więcej cukru). Dodajemy również 80 g skrobi oraz dwa duże opakowania jogurtu (łącznie 800g). Wszystko dokładnie mieszamy trzepaczką lub łyżką, bez użycia miksera.

Po wymieszeniu wszystkiego przygotowujemy sobie foremkę typu tortownica, o średnicy 25 cm, której spód wykładamy papierem do pieczenia. Do środka wlewamy masę. Nie musimy jej rozprowadzać po foremce, ponieważ jest rzadka i sama ładnie się rozłoży.

Tortownice wkładamy do piekarnika, nagrzanego do 180°C (grzałki góra i dół) i pieczemy przez około 60-70 minut (pamiętajmy, że każdy piekarnik jest inny i inaczej piecze, dlatego czas pieczenia może się różnić u każdego z nas). Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy. Nie przerażmy się, ponieważ ciasto po wyciągnięciu z piekarnika będzie opadać, ale tak ma być! Po wystudzeniu ciasto wkładamy do lodówki na minimum 2 godziny.

Po tym czasie nożem odkrawamy ciasto wokół rantu i zdejmujemy rant.

Ciasto przed podaniem możemy posypać cukrem pudrem, zrobić polewę czekoladową lub zostawić je takie jakie jest.

Smacznego!



Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

