

Ciasto dyniowo-jogurtowe

4 porcje 1 godzina 10 minut

Składniki

- 20 g mąki kukurydzianej
- 200 g jogurtu
- 1 l wody
- 150 g dyni, obranej i pokrojonej w kostkę
- 2 jajka

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Umieść 1 l wody w kielichu do gotowania.
3. Umieść 150 g dyni w naczyniu do gotowania na parze i ustaw je w odpowiedniej pozycji, przykryj pokrywą.
4. Gotuj na parze.
5. Wlej ugotowaną na parze dynię do miski, wyczyść kielich do gotowania.

6 Umieść w kielichu do gotowania 2 jajka, 200 g jogurtu i ugotowaną na parze dynię.

7 Zmiksuj.

8 Dodaj 20 g mąki kukurydzianej.

9 Zmiksuj.

10 Blachę do pieczenia wyłóż papierem do pieczenia, wlej do niej masę. Rozgrzej piekarnik do 180°C, włóż blachę do piekarnika i piecz 40 minut.

11 Gotowe do podania! Smacznego!