

## 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

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

---

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

---

Zmiksuj.

---

Dodaj 20 g mąki kukurydzianej.

---

Zmiksuj.

---

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

---

Gotowe do podania! Smacznego!