



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.



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



Zmiksuj.



Dodaj 20 g mąki kukurydzianej.



Zmiksuj.



Blachę 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!
