

## Ciasto jogurtowe



 4 porcje

 10 minut + 30 minut

### Składniki

- 30 g cukru pudru
- 6 jajek, oddzielając żółtka od białek
- 400 g jogurtu
- 2 łyżki (30 g) mąki
- 6 kropli soku z cytryny

### Przygotowanie

1

Zamocuj mieszadło motylkowe w kielichu do gotowania (na ostrzu wielofunkcyjnym).

2

Przygotowane białka, 15 g cukru pudru i 3 krople soku z cytryny umieść w kielichu do gotowania.

3

Zmiksuj.

4

Dodaj 6 żółtek, 400 g jogurtu, 30 g mąki.

5

Zmiksuj.

6

Przelej masę do tortownicy, rozgrzej piekarnik do 170°C i piecz babeczki około 30 minut (dostosuj czas pieczenia do swojego piekarnika).

7

Gotowe do podania! Smacznego!