

Ai ouă, iaurt și amidon? 3 ingrediente – un deliciu: Prăjitură cu iaurt



Ai ouă, iaurt și amidon? 3 ingrediente – un deliciu: Prăjitură cu iaurt



Această rețetă de **prăjitură cu iaurt** pare să fie nu doar delicioasă, dar și incredibil de simplă de preparat. Iată cum poți face și tu această prăjitură cu doar câteva ingrediente esențiale:

- 500 g iaurt grecesc
- 6 ouă
- 80 g amidon de porumb
- 150 g zahăr
- 1 g sare
- 2 pliculețe zahăr vanilinat

1. Începeți prin a sparge ouăle într-un bol mare. Adăugați un gram de sare (ajută la dizolvarea mai ușoară a proteinei din ou și la bătutul mai bun al albușurilor).
2. Mixați ouăle, apoi adăugați zahărul vanilat și zahărul

cristal, mixând până se dizolvă complet.



3. Incorporați iaurtul grecesc, amestecând bine.
4. Adăugați treptat amidonul de porumb, asigurându-vă că este complet înglobat în compoziție.
5. Preîncălziți cuptorul la 170°C.
6. Tăiați hârtie de copt potrivită pentru forma de copt și plasați compoziția în formă.



7. Coaceți la cuptor pe raftul de mijloc pentru aproximativ o oră și un sfert.
8. După coacere, lăsați prăjitura să se răcească, apoi transferați-o la frigider pentru aproximativ două ore pentru a se seta.



9. După răcire, ornați prăjitura cu fructe de pădure, zahăr pudră și miere de albine, sau orice alte topping-uri preferați.

