

Prăjitură ușoară și rapidă – Prăjitură cu Iaurt – Desert de Casă fin și pufos



Fiecare mușcătură din această prăjitură cu iaurt este o adevărată senzație! Ingredientele pentru această prăjitură ușoară și rapidă cu iaurt sunt enumerate mai jos în descriere, iar instrucțiunile detaliate pas cu pas pentru prepararea acestui desert fin și pufos, le poți descoperi în videoclipul atașat.

Prăjitură cu iaurt



Am preparat o rețetă cu iaurt, un **desert rapid și simplu** care cu siguranță îți va plăcea. Dacă dorești să încerci rețeta, iată mai jos lista de ingrediente pentru **prăjitura cu iaurt**, iar pașii pentru prepararea prăjiturii cu iaurt sunt prezentați în videoclip.

- 1 kg iaurt
- 8 ouă
- 100 gr făină de grâu
- 50 gr amidon de porumb
- 150 gr zahăr
- 1 gr sare
- 20 ml zeamă de lămâie

- 10 ml extract de vanilie sau înlocuitor

1. Sparge 8 ouă într-un bol și amestecă-le bine.



2. Adaugă un vârf de sare și 150 grame de zahăr în ouă și amestecă până când zahărul se topește complet.

3. Adaugă 100 grame de făină și 50 grame de amidon de porumb și amestecă ușor până când se încorporează bine.

4. Adaugă 1 kilogram de iaurt proaspăt sau iaurt grecesc și amestecă bine până obții o compoziție omogenă.



5. Adaugă 10 ml de extract de vanilie și aproximativ 20 ml de zeamă de lămâie și amestecă.

6. Toarnă compoziția într-o tavă unsă cu ulei și tapetată cu făină, cu o hârtie de copt pe fund.

7. Coace la 170-175 de grade Celsius timp de 40-50 de minute sau până când devine aurie și trece testul scobitorii.

8. După coacere, lasă prăjitura să se răcească complet în tavă.



1. Ca topping, puteți folosi înghețată, dulceață sau gem.