

Sernik na jogurtach greckich



Autor: **Honorata27**
Przepisów: **294** Ocena: **1937**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- jogurt grecki 0 % 1200 ml (4 opakowania po 400 g)
- Olej rzepakowy 100 ml
- cukier 100 g
- herbatniki 100 g
- Cukier puder 50 g
- jajka 4 szt.
- Budyń waniliowy 150 g

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka miksujemy z cukrem na puszystą masę. Dodajemy olej. Miksujemy. Dodajemy jogurty greckie. Miksujemy. Dodajemy budyń waniliowy. Miksujemy. Tortownicę smarujemy masłem i obsypujemy bułką tartą. Na dnie układamy herbatniki. Ostrożnie wlewamy masę jogurtową. Pieczemy około 65-70 minut w 180 stopniach. Studzimy. Wystudzone ciasto posypujemy cukrem pudrem.
- 2 Zapraszam na mojego bloga !

Twoje notatki do przepisu: